



# Bizcochuelo



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Medio



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



30ml de Gallo Virgen Extra Reserva

- 340g de açúcar
- 8 yemas de huevos
- 3 huevos
- 30g de harina
- 1 cuchara de café de levadura

1

Comience por pré-calentar el horno a 200°C.

2

Batir los huevos enteros, el azúcar y el aceite hasta obtener una crema tierna y blanquecina.

3

Añada las yemas (pasadas por un colador) y continúe batiendo hasta que las mismas están bien incorporadas.

4

Agregar la harina tamizada, junto con la levadura, y envolver bien sin batir.

5

Vierta el preparado en un molde forrado con papel vegetal y untado con Gallo Virgen Extra Reserva, y lleve al horno por 15 minutos.

## Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide