

Bizcocho de Cerveza Rubia



Ingredientes

Azúcar: 250 grs

Cerveza Rubia: 120 MI

Dulce de leche: 100 grs

Levadura en polvo: 15 grs

Nata al 35%: 300 MI

Canela En Polvo: 1 Pizca

Huevos: 3 Unidades

Harina de fuerza: 250 grs

Mantequilla derretida: 120 MI

Queso Crema: 200 grs

Preparación de la Receta

- Batir los huevos con el azúcar y la canela.
- Espumar bien.
- Agregar la *mantequilla* y luego la *harina* con movimientos envolventes.
- Verter en un molde con *mantequilla*, *harina* y hornear en horno a 180 °C durante 40 minutos.
- Hacer una *crema* con la *nata* y el dulce de leche.
- Una vez frío el **bizcocho**, mojar con la *crema* y servir con un poco de queso *crema*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-de-cerveza-rubia>