

Bizcochuelo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 250 grs.

Huevos: 6 Unidades

Manteca: 1 cdita.

Harina: 125 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Limon: 1 Unidad

Jarabe

Agua: 100 cc

Cafe: 40 g

Licor de mandarinas: 30 cc

Marsala: 30 cc

Limon: ½ Unidad

Preparación de la Receta

- Abra la vainilla al medio y retire las semillas.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- Bata los huevos con el azúcar, la *manteca* y las semillas de vainilla a punto *crema*.
- Agregue la ralladura de *limón* y la *harina* cernida poco a poco.
- Vierta en un molde enmantecado y enharinado.
- Cocine en horno precalentado a 170°C.

Jarabe

- Exprima el *limón*.
- Prepare el *café* y mezcle con el marsala, el *jugo de limón* y el *licor*.

Armado

- Corte el **bizcochuelo** al medio y humedezca la miga con la preparación anterior.
- Rellene y cubra a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bizcochuelo>