Bizcochuelo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 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 170ºC.

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