



Bizcochuelo



Doces e Sobremesas

Tempo de preparação Médio

Dificuldade Médio

`€. Custo Medio

88 Com quem? Con la familia

2+ Nº de pessoas 4 pessoas

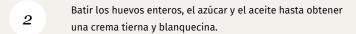
Ingredientes



💖 30ml de Gallo Virgen Extra Reserva

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

1	Comience por pré-calentar el horno a 200ºC



- Añada las yemas (pasadas por un colador) y continue 3 batiendo hasta que las mismas estan bien incorporadas.
- Agregar la harina tamizada, junto con la levadura, y envolver 4 bien sin batir.
- Vierta el preparado en un molde forrado con papel vegetal y 5 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide