



- cocina muy sencilla -

## 0282 BIZCOCHO MAGDALENA

### INGREDIENTES

- Huevos (3)
- Ralladura de un limón
- Azúcar (250 gr)
- Aceite de girasol (250 gr)
- Leche (250 gr)
- Levadura Royal o sobres de Gaseosa
- Harina de trigo (350 gr)

### ELABORACIÓN

Bate el azúcar con los huevos y la ralladura del limón hasta que esté bien montado.

Una vez montado añade el aceite de girasol poco a poco.

Después la leche poco a poco.

Añade la gaseosa y mezcla bien.

Añade por último la harina cucharada a cucharada mientras estas removiéndolo todo para que se mezcle muy bien.

Cuando todo esté bien mezclado, déjalo reposar en la nevera de 1 a 3 horas.

Introduce en el molde.

Hornea a 180° C durante unos 40-50 minutos hasta que el bizcocho esté hecho, lo que sabrás pinchando con un palito. Si sale húmedo es que no está hecho y has de dejarlo un poquito más.

**P.D:** Yo he hecho la masa con la KitchenAid® a velocidad 2 y con la pala mezcladora (se puede hacer también con la varilla).