

Bizcocho-Coordinadores Informáticos



Tanto éxito tuvo en los desayunos de las Jornadas de Coordinadores celebradas en Madrid que le hemos pedido a la organizadora de las mismas (**Pilar del Olmo Henche**) que se “estirara” y compartiera con todos “sus secretos”. Ahí van...

Zumo y ralladura de limón, agua de azahar y mezcla de harinas

Os pongo las cantidades

- 1 yogur
- 3 huevos
- 3 yogures de harina (1 de integral, 1 normal, 1 de maicena)
 - 2 yogures de azúcar
 - 1 yogur de aceite de girasol
 - 1 papelillo de levadura
- El zumo de medio limón, y su cascara rallada (o picada)
 - 1 cucharada sopera de esencia de azahar
 - Lo mezclas con la batidora

Enciendes el horno al tiempo que metes el bizcocho, lo tienes 1 hora a 180 grados solo la parte de abajo, y luego, más bien al final, enciendes también la parte de arriba.

Ahora a disfrutarlo...

