

INGREDIENTES

- 125g de harina con levadura (bizcochona en Mercadona)
- 4 huevos tam. L
- 395 gr. de leche condensada (1 bote pequeño)
- 50g de mantequilla



ELABORACIÓN

Para hacerlo sin thermomix seguir los mismos pasos con la batidora.

Derretimos la mantequilla unos seg. en el microondas y la dejamos enfriar.

Ponemos la leche condensada en el vaso de la Thermomix, y le vamos añadiendo los huevos de uno en uno, es decir ponemos el 1º y hasta que no se integre bien no añadimos el 2º, ir batiendo en velocidad 4.

Ahora añadimos la mantequilla y batimos unos seg. hasta que se integre, pondremos ahora la harina tamizada y batimos 3 seg. vel 6.

Untar el molde con mantequilla o aceite de girasol .Utilizar molde redondo de unos 20 cms. o alargado de 22 cm.

Hornear a 170º 40 minutos aproximadamente. Yo tengo por costumbre primero caliente el horno con calor arriba y abajo 180º, al meter el bizcocho le pongo calor abajo nada mas y los últimos 10 o 12 minutos calor arriba y abajo con turbo. Pero vamos cada horno va de una manera y cada cual conoce el suyo.