

Bizochuelo con dulce de leche



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bizochuelo-con-dulce-de-leche>

Preparación

Poner a batir los huevos junto con el azúcar a punto letra o hasta que el batido quede voluminoso y se pueda formar con él dibujos que no se desvanezcan. Fuera de la batidora y con movimientos envolventes, incorporar la harina tres veces cernida cuidando de hacer este paso muy suavemente para que no queden grumos y el batido se mantenga aireado y espumoso. Volcar la preparación en un molde de bordes altos de 28 o 30 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado; y forrada su base con un disco de papel manteca también enmantecado. Llevar a horno precalentado moderado por 30 minutos o hasta que la preparación se despegue de los bordes y la superficie quede dorada y al tocarla esté resistente. Retirar, dejar enfriar dentro del molde y luego desmoldarlo sobre una rejilla. Cortar el bizochuelo al medio, rellenar con una buena capa de dulce de leche y espolvorear la superficie con azúcar impalpable.

Ingredientes

- 10 Huevos
- 400 grs. Azúcar
- 400 grs. Harina
- Dulce de leche c/n
- Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Argentina, Todo el año, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Dulces

