

Bica

por Laura



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 8

Precio: Baja

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Harina

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

400 gr de harina
350 gr de azucar
200 gr de mantequilla
3 huevos
200 ml de nata
1 sobre de Royal

Preparación

Introducir los huevos, la mantequilla y el azucar en la termomix. Batir durante 5 minutos a 50° y velocidad 4.

Luego añadimos la nata y seguimos batiendo durante 20 segundos, añadiendo despues la harina y el sobre de Royal. Una vez mezclado ponemos en un molde con azucar espolvoreado y con unos trocitos de mantequilla.

Finalmente ponemos el horno a 200° y una vez alcanzada la temperatura introducimos el molde y programamos 45 minutos a 180°. Al sacar dejar reposar durante al menos 45 minutos para que enfríe.

Utilizar moldes no muy altos para que la masa cueza bien por su interior. Sino aumentar el tiempo de cocción.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259395/bica/>