



NUESTRAS RECETAS

BIZCOCHO DE LICOR DE CAFÉ (MARÍA TERESA RAMÍREZ LOSILLA)



INGREDIENTES:

- 1 yogur natural
- 1 vaso (de los del yogur) de aceite de girasol, 2 de azúcar y 3 de harina
- 3 huevos
- 1 sobre levadura (tipo Royal)
- 3 cucharadas de café soluble (tipo Nescafé)
- 1 copa de Licor de Café Panizo (75ml)
- Ralladura de naranja

PREPARACIÓN:

Batir (puede ser con un robot, una batidora o con varillas) todos los ingredientes en el siguiente orden:

Huevos, azúcar, aceite, yogur, licor, ralladura de naranja, café soluble, harina y levadura.

Cuando esté bien mezclado y sin grumos, volcar en un molde engrasado y cocer al horno ya precalentado a 180°C durante 45 minutos.

(Pinchar con un palillo y si saliera húmedo dejar 5 minutos más horneando)

Que aproveche...