



bizcocho de
VINO BLANCO

Ingredientes:

- 5 huevos
- 190 ml de aceite de girasol
- 200 ml de vino blanco
- 500 gr de harina
- 350 gr de azúcar
- 1 sobre de levadura en polvo (15 gr)

Preparación:

Batimos los huevos junto con el azúcar durante 5 minutos, hasta que estén muy espumosos. A continuación añadimos el aceite y el vino. Batimos. Por último añadimos la harina con la levadura.

Horneamos a 170° (yo con aire) durante 45 minutos o hasta que al pinchar con un palillo éste salga seco.

conlaszarpasenlamasa