



BIZCOCHO AL ALBAHACA

Categoría: Dulces **Tempo di preparazione:** 120 minutos **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 8

- 250 g de azúcar
- 8 g de albahaca fresca
- 6 huevos
- 150 ml de leche
- 150 ml de aceite de semilla
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 700 g de harina 00
- 1 sobre de levadura en polvo
- azúcar glas y alguna hoja de albahaca para decorar el bizcocho

El bizcocho de albahaca es un postre suave y ligero con un delicado aroma. Perfecto para el desayuno como para la hora del té. Puede servirlo con una simple pizca de azúcar glas, o incluso agregar un poco de cáscara de limón rallada.

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **120 minutos**

Porciones: **8**

Preparación

Ponga el azúcar y la albahaca en una batidora o en un mixer y mezcle hasta obtener un polvo bastante fino.

Páselo en un bol con los huevos y monte con las varillas durante al menos 10 minutos, para obtener una mezcla muy esponjoso. Añada la leche, el aceite, la vainilla y finalmente la harina y la levadura tamizadas.

Introduzca la mezcla en un molde forrado con papel pergamino y hornee durante unos 40 minutos en un horno estático precalentado a 175°C.

El bizcocho de albahaca está listo, déjelo enfriar, luego decore con azúcar glas y sirva.

