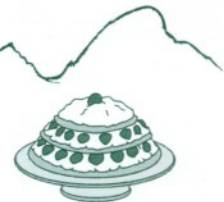


Bizcochos de Avellana



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 10 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 4 huevos.
- El zumo de un limón.
- 1 vaso pequeño de aceite refinado.
- 3 vasos pequeños de azúcar.
- 1 sobre de levadura.
- 4 vasos pequeños de harina.
- 1 limón raspado.
- 50 ó 60 gramos de avellanas.

ELABORACIÓN

Se mezclan todos los ingredientes: Se baten los huevos y se añaden el resto de ingredientes. Todo se bate energicamente y ya esta listo para meterse al horno. El horno debe estar a una temperatura de 150º. Se introduce en el horno y para cerciorarse de que el bizcocho esta en su punto se pincha con un palillo. Si se pega en el bizcocho se deja un poco más y si no, ya se puede sacar y comer.

Tiempo aproximado 20 minutos.

DIFICULTAD: BAJA

SUGERENCIAS:

Se puede tomar solo o con leche, chocolate, nata...