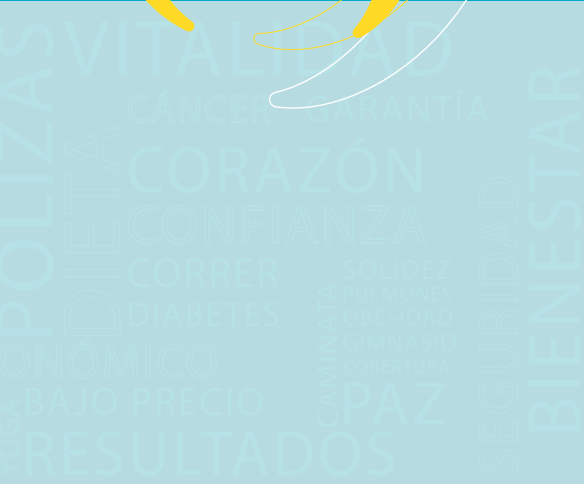


BIZCOCHO DE LIMÓN Y JENGIBRE



INGREDIENTES:



- Huevos 4
- Azúcar 170 g
- Nata líquida 120 g
- Zumo de limón 15 ml
- Ralladura de limón
- Aceite de oliva 150 g
- Aceite de girasol 50 g
- Harina de repostería 320 g
- Levadura química 16 g
- Jengibre confitado 50 g
- Mantequilla 15 g

PREPARACIÓN:

- 1** Comenzaremos precalentando el horno a 170 grados.
- 2** Engrasamos un molde con mantequilla derretida. Seguidamente batimos los huevos a temperatura ambiente con el azúcar hasta que doblen de volumen.
- 3** Añadimos la mitad de la harina y la levadura, removemos para que se integren los ingredientes.
- 4** Añadimos la nata líquida, la ralladura de limón y el zumo. Vertemos el resto de la harina, removemos, e incorporamos poco a poco los aceites, integrando bien los ingredientes de la mezcla.
- 5** Añadimos el jengibre confitado en trocitos. Vertemos en el molde y horneamos durante 45 minutos.