



Bizcocho al licor de manzana

Bizcocho al licor de manzana

[Mas recetas Bizcochos en http://www.recetasypostres.net/bizcochos/13.php](http://www.recetasypostres.net/bizcochos/13.php)

Ingredientes:

2 copas de licor de manzana, 4 huevos, 110gr. de azúcar, 60gr. de harina, 15gr. de levadura, 60gr. de maicena, 30gr. de mantequilla y 1 vaso de almíbar.

Pasos a seguir:

- 1) Se separan las claras de las yemas.
- 2) Se baten las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar.
- 3) Se baten las yemas con la otra mitad del azúcar.
- 4) Se unen las dos mezclas anteriores.
- 5) Se derrite la mantequilla y se añade.
- 6) Se echa la harina con la levadura muy despacio y removiendo seguido.
- 7) Cuando esté bien mezclado se unta un molde con mantequilla.
- 8) Se vierte la mezcla en el molde.
- 9) Se introduce en el horno a 160° durante 20 minutos, aproximadamente.
- 10) Se pincha con un palillo en el centro para comprobar si está bien hecho.
- 11) Se retira del horno, se deja enfriar, se le echa encima el almíbar y el licor de manzana, se desmolda y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/bizcochos/bizcocho-al-licor-de-manzana-74.php>