

# Bizcocho de Chus



## INGREDIENTES

- ◆ 4 huevos
- ◆ 200 gr de mantequilla
- ◆ 200 gr de azúcar
- ◆ 200 gr de harina
- ◆ 10 gr de levadura (1/2 sobre)
- ◆ 1 chorrito de vino dulce
- ◆ ralladura de limón
- ◆ azúcar glass

## PREPARACIÓN

- 1.- Derretimos la mantequilla al baño maría, y mezclamos sobre esta el azúcar.
- 2.- Separamos las yemas de las claras y batimos las yemas mezclando junto con la mantequilla y el azúcar. Reservamos las claras.
- 3.- A continuación añadimos la harina junto con la levadura poco a poco (es mejor pasarla por un colador para que esté más fina, tamizándola).
- 4.- Añadimos el licor y la ralladura de limón (la cantidad de estos ingredientes dependerá de gustos).
- 5.- Por último batimos las claras a punto de nieve y juntamos a la mezcla con movimientos envolventes, de abajo a arriba.
- 6.- Untamos un molde con mantequilla o margarina y vertemos la mezcla de bizcocho. Introducimos al horno durante 35 minutos a 180°(depende de hornos y molde utilizado).
- 7.- Cuando se enfríe desmoldamos y cubrimos con azúcar glass.