



INGREDIENTES:

- 4 Huevos medianos
- 100 gr. manteca de vaca a temperatura ambiente
- 100 gr. mantequilla a temperatura ambiente
- 400 gr. azúcar
- 200 gr. nata para cocinar
- 400 gr. harina
- 1 sobre doble de gasificante o un sobre de levadura royal



Los dulces de Ana

PREPARACIÓN:

Paso 1

Ponemos en un bol amplio los huevos, el azúcar, la manteca y la mantequilla y con unas barillas lo batimos muy bien.

Paso 2

Incorporamos la nata y volvemos a mezclar muy bien.

Paso 3

Ponemos la harina y la levadura y mezclamos con las varillas hasta tener una mezcla homogénea y aireada.

Paso 4

En un molde rectangular ponemos papel vegetal y lo engrasamos. Vertemos la mezcla y llevamos al horno precalentado a 160 grados con calor arriba y abajo.

Paso 5

Horneamos unos 50 minutos, eso dependerá de nuestro horno. Vigilamos que no se tueste y cuando haya pasado el tiempo pinchamos para saber si está hecha. Si sale limpio el palillo ya podemos sacar la Bica del horno. Si todavía no sale limpio dejamos un poco más en el horno, pero vigilando que no se pase. Cuando esté, lo sacamos del horno, dejamos enfriar y una vez frío lo desmoldamos.

Listo! Aquí tenéis una deliciosa receta de la famosa Bica de Castro Caldelas!

¡Espero que disfrutéis haciendo la receta! Esperamos vuestros comentarios en info@losdulcesdeana.es

Los dulces de Ana