

# Bizcochos esponjosos

## Bizcochos esponjosos

[imprimir](#)



¡Con este **trucochef**, estamos segur@s que **tardarás más** en poner el **bizcocho** en la mesa que tus **comensales en comerlo!**

Para **lograr** que tus **bizcochos** sean más **esponjosos**, debes **mezclar** muy **bien** los **ingredientes** y, una vez los tengas mezclados, **debes dejar reposar** la masa por **10 minutos** antes de introducirlos en la cubeta de la **Chef Plus Induction**.

Y si lo que te apetece ahora mismo es un bizcocho aquí algunas ideas de nuestras usuarias:

[Bizcochitos de naranja con chocolate](#), [bizcocho de dos colores](#) o [bizcocho de fresas y chocolate](#).

¡Verás un resultado esponjoso y delicioso!

Etiquetas

[bizcochos](#)

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[consejos gastronómicos](#)

[consejos para conservar comida](#)

[familia chef plus](#)

[recetas bizcochos](#)

[recetas postres](#)

[recetas repostería](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos chef plus](#)

[trucos cocina](#)

[trucos culinarios](#)

[trucos fáciles](#)

[trucos robot cocina](#)

[truquitos de cocina](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

**Plain text**

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar