

Bizcocho Royal por Emily Gallego

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 25 '
- 4



Modo express

Para hacer este bizcocho he utilizado un sobre de bizcocho casero Royal.

1. Engrasar la cubeta con mantequilla y tamizar con harina (para que no se pegue la masa)
2. Añadir al preparado en polvo de bizcocho casero Royal 100 ml de leche, 40 gr de mantequilla derretida previamente y 3 huevos batidos

3. Mezclar todo bien hasta que quede una masa homogénea. Verter toda la masa dentro de la cubeta.
4. Programar menú Horno 25 minutos a 162 grados.

La verdad es que nunca me animaba a hacer bizcochos con el horno porque o se me quemaban, o salían deformados...un desastre. Con la Chef Plus Induction de cocina me ha salido perfecto y muy esponjoso, así si que me animo a hacer pasteles!

Nota: Emplee 20 gramos de mantequilla y harina para engrasar la cubeta.