bizcocho de the de menta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

EL OLOR Y EL SABOR SON IMPRESIONANTES.....

Ingredientes para 8 personas :

- 5 HUEVOS
- 1 VASO de ACEITE DE OLIVA
- 1 VASO de AZÚCAR
- 3 VASOS de HARINA
- 2 VASOS de NATA
- CÁSCARA DE 1 LIMÓN RALLADA
- 5 BOLSAS de POLEO MENTA
- 100 GR. de MENTA FRESCA
- COLORANTE VERDE

Preparación:

Paso 1

CON ANTELCIÓN PONEMOS LA NATA EN UN CAZO CON LA MENTA FRESCA Y LA COCEMOS UNOS 5 MINUTOS. PONEMOS LAS BOLSITAS DE POLEO E INFUSIONAMOS UNOS 7 MINUTOS MÁS. TIENE QUE QUEDAR 1 VASO DE NATA AL FINAL. COLAMOS Y DEJAMOS ENFRIAR Y CONSERVAR.

Paso 2

PRECALENTAMOS EL HORNO A 170ºC. EN UN BOL BATIMOS LOS HUEVOS Y POCO A POCO LE AÑADIMOS EL AZÚCAR PARA QUE MONTEN FIRMES. LE VERETEMOS EL ACEITE POCO A POCO SIN DEJAR DE BATIR. AÑADIMOS LA RALLADURA DE LIMÓN. MEZCLAMOS LA HARINA CON LA LEVADURA Y TAMIZADOS Y LA VAMOS INCORPORANDO CON CUIDADO PARA QUE NO SE BAJEN LOS HUEVOS SIN DEJAR DE MOVER CON UNA LENGUA, HASTA QUE ESTÉ HOMOGÉNEO. AÑADIMOS LA NATA INFUSIONADA Y EL COLORANTE Y MEZCLAMOS CON CUIDADO. ENCAMISAMOS UN MOLDE, VERTEMOS LA MASA Y COCINAMOS EN EL HORNO ENTRE 30 Y 40 MINUTOS APROXIMADAMENTE. COMPROBAR CON UNA VARILLA.