

Bizcocho baileys

Tipus de plat: Masas y Postres | Procedència: Mesacamilla | Temps: minuts |
Dificultat:

INGREDIENTS

0
250 gr Mantequilla
250 gr Azúcar
4 Huevos
375 gr Harina repostería
1 sobre/s Levadura
Sal
200 ml Baileys
20 gr Azúcar glass

ELABORACIÓ

Traducción de una receta alemana.Foto RosmerMezclar la mantequilla blanda con el azúcar hasta el punto que quede espumoso. Ir añadiendo los huevos poco a poco y seguir batiendo. Añadir la harina, la levadura y una pizca de sal y mezclar con una cuchara. Finalmente añadir el Baileys. Echar la masa en un molde y meter en la segunda ranura del horno (contando de abajo para arriba) precalentado a 180°. Hornear aproximadamente unos 50-60 min. Sacar del horno y dejar sin desmoldar unos 10 min. Desmoldar y cuando esté completamente frío espolvorear con azúcar en polvo.