

## **Bizcocho genovés (sin lactosa):**

Ingredientes:

- 4 huevos
- 120g de azúcar
- 120g de harina



Preparación:

- Batir los huevos con las varillas hasta que tripliquen su tamaño aproximadamente
- Añadir el azúcar lentamente y a continuación la harina
- Poner en un molde engrasado con aceite de girasol y harina (o forrado con papel de horno)
- Precalentar el horno 180°C
- Hornear aprox. 25 min.
- Enfriar y desmoldar

Nota: Es un bizcocho ideal para rellenar, para hacer las plantillas de las tartas o el brazo gitano si se hornea sobre la bandeja del horno