

Juani
Maestra de taller

BIZCOCHÓN



INGREDIENTES

- Azúcar 
- Harina 
- Levadura 
- Leche 
- Limón 
- Aceite de oliva 
- Huevos 

UTENSILIOS

- Bol 
- Tenedor 
- Molde bizcochón 
- Horno 
- Rallador 

1. Selecciona los ingredientes que debes usar en esta receta.

- | | | | |
|--|---|--|---|
| Rallador  | Limón  | Molde bizcochón  | Horno  |
| Huevos  | Aceite de oliva  | Azúcar  | Tenedor  |
| Bol  | Levadura  | Leche  | Harina  |

2. Selecciona los utensilios que debes usar en esta receta.

- | | | | |
|--|---|---|---|
| Rallador  | Limón  | Molde bizcochón  | Horno  |
| Huevos  | Aceite de oliva  | Azúcar  | Tenedor  |
| Bol  | Levadura  | Leche  | Harina  |



Juani
Maestra de taller



BIZCOCHÓN



PASOS A SEGUIR

3. Une con flechas



①

②

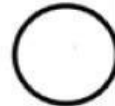
③

④

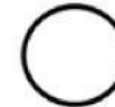
⑤

⑥

⑦



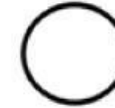
Mezclar bien en un bol los huevos y el azúcar



Ir añadiendo poco a poco a la mezcla, la harina y la levadura



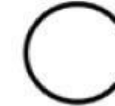
Añadir a la mezcla el aceite y la leche



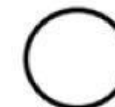
Añadir la ralladura de un limón



Lavar las manos.



Verter la mezcla en el molde del bizcochón



Meter el molde en el horno a 180° C durante 40 minutos

