

Pastel con magimix

Pastel con magimix

2 min	2 min 40 min	2 min 40 min 42 min	2 min 40 min 42 min 2/10
2 min 40 min 42 min 2/10 6	2 min 40 min 42 min 2/10 6 1	2 min 40 min 42 min 2/10 6 1 11	

2 min 40 min 42 min 2/10 6 1 11

200 g de harina
150 g de azúcar
100 g de mantequilla
4 huevos
2 cucharaditas de agua de azahar
1 sobre de levadura química

Para cocinar esta receta infalible de pastel esponjoso en Thermomix:

Precalienta el horno a 180°C.

Coloca todos los ingredientes en el bol de la Thermomix y mezcla durante 45 segundos a velocidad 4 para que se mezclen bien.

Engrasa el molde de cake y vierte la masa. Raspa las paredes con la espátula.

Â»

Hornea durante 40 minutos.

Deja enfriar un poco y disfruta de esta receta sencilla y rápida de bizcocho en Thermomix. ¡ Mmm ! ;)