Paquita

Ingredientes

- 250 gr azúcar
- 250 gr harina
- 4 huevos
- 1 limón o naranja
- 1 vaso (pequeño, de los de vino) de aceite
- 1 vaso (pequeño, de los de vino) de leche
- 1 sobre de levadura
- Almendras en láminas
- 1 molde de horno redondo de 20 cm forrado con papel de horno

En un bol ponemos la ralladura del limón o naranja y le añadimos el azúcar y los huevos. Se baten bien hasta hacer una crema.
Se añaden la leche, el aceite y el zumo del limón o la naranja y se bate todo otra vez.

En otro bol mezclamos la harina y la levadura y la echamos a la masa mezclando todo suavemente.
Una vez todo batido echamos la masa al molde forrado.

Precalentamos el horno a 200º 10 minutos.

Esparcimos azúcar y láminas de almendras al gusto por encima de la masa.
Metemos al horno durante 45-50 minutos con calor sólo por abajo y vigilamos.

OJO! Importante no poner el horno a calentar con aire porque el bizcocho no sale bien.

¡Que le salga bueno!