



## Bizcocho de leche y limón con Aceite de Cornicabra de la DO Montes de Toledo.

Hace unas semanas me propusieron participar en un concurso para elaborar una receta con Aceite de Cornicabra [DO Montes de Toledo](#).



Su aroma es fresco y tiene un ligero sabor picante, le convierte en el mejor aliado en toda clase de platos, incluso en postres! Así que dado que me dedico a la repostería, he realizado un Bizcocho de leche y limón con Aceite de Cornicabra de la DO Montes de Toledo.

### INGREDIENTES (para dos bizcochos pequeños)

- 250gr de harina
- 300gr de azúcar
- 150gr de leche
- 150gr de aceite de Cornicabra de la DO Montes de Toledo
- 3huevos
- 8gr de levadura en polvo
- Ralladura de un limón

### PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 170°
- En un bol mezclamos la harina, levadura y ralladura de limón y reservamos.
- Batimos los huevos con el azúcar hasta que esté cremoso.



- Vamos añadiendo el aceite poco a poco sin parar de batir hasta que esté bien integrado.
- Añadimos la mitad de harina y mezclamos bien y añadimos la mitad de la leche.
- Por último añadimos el resto de harina, mezclamos y echamos el resto de leche.
- Engrasar un molde y echar la masa (en este caso he repartido la masa en dos moldes de 10x4cm de alto y he puesto papel alrededor ya que dobla su volumen)
- Hornear durante 45 minutos aproximadamente, hasta que al pinchar con un palito salga limpio.



El concurso finaliza el día 16 de Diciembre, aquí encontraréis toda la información.  
[www.domontesdetoledo.com](http://www.domontesdetoledo.com)  
<https://www.facebook.com/Montesdetoledo>