Bizcocho Príncipe

INGREDIENTES:

- 120 gr de azúcar
- 3 huevos grandes
- 200 gr de leche
- 100 gr de aceite de girasol
- 1 sobre de levadura química
- 500 gr de Galletas Príncipe

PREPARACIÓN:

1. En primer lugar iremos precalentando el horno como acostumbréis a trabajar con él *(yo el mío lo pongo a 160ºC con calor solo abajo, es como mejor me suben los bizcochos porque calienta más de cuenta).* Engrasamos el molde que vayamos a utilizar *(yo he usado uno desmoldable alto de 20 cm)*
2. Ponemos en el vaso el azúcar y pulverizamos **10 seg/vel 10.**
3. Añadimos los huevos y batimos durante **1 min/vel 6.**
4. A continuación la leche y el aceite y programamos **30 seg/vel 6.**
5. Por ultimo añadimos a la mezcla las galletas troceadas junto con la levadura y volvemos a programar **30 seg/vel 6**.
6. Vertemos la mezcla en el molde y horneamos mínimo unos 45 min, pero todo dependerá del tipo de molde que utilicemos contra más pequeño y hondo más tarda en cocerse y de la temperatura que pongamos, *(yo lo tuve algo más de 1 hora)*

NOTA: Dejar enfriar bien antes de desmoldar y espolvorear con un poco del azúcar glas.

Receta modificada del blog de joagarcia.com

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/

Thermomix