

Ingredientes

Huevo: 2

Aceite de girasol: 25 ml

Leche: 25ml

Harina: 28g

Sal

, , , , , , , , , ,

Limón: 1/2

Azúcar: 20g

Nata: 100ml

Azúcar glase: 100g

Instrucciones

- Poner las claras de huevo en un bol y dejar en el congelador 10 min
- Integrar el aceite con la leche, añadir la harina tamizada y después las yemas de huevo
- Exprimir el limón en las claras, añadir una pizca de sal y montar al punto de nieve mientras se añade gradualmente el azúcar
- Integrar todo lo anterior y poner en un molde cuadrado amplio, con papel de horno y engrasado
- La mezcla no debería superar 1cm de alto
- Hornear 20 min @ 160°C y dejar enfriar sobre una rejilla
- Montar la nata con el azúcar glase
- Colocar la nata encima del bizcocho y enrollar
- Untar una capa fina de nata por todo el bizcocho y hacer una "montaña" cerca del extremo por el que se empieza a enrollar