



## Receta de bizcocho buenísimo de mamá ratona:

### Lo que necesito:

- 12 huevos
- Medio kilo de azúcar
- Medio kilo de harina
- Ralladura de un limón
- Y un azúcar que parece nieve (mamá dice que se llama azúcar glas)

### Cómo lo tengo que hacer:

- Bato las claras de los huevos hasta que se vuelvan blancas y esponjosas. Si me recuerdan a nubes, sé que lo estoy haciendo bien.
- Echo el azúcar y sigo batiendo.
- Luego pongo las yemas de los huevos, el limón rallado y bato un poco más.
- Mamá dice que es importante que no se bajen las claras, por eso hay que echar la harina poco a poco.
- Después busco una bizcochera, la cubro con papel de hornear y vació en ella la mezcla.
- Mientras tanto, mamá pone el horno a 180. Juntos lo meteos todo para que se vaya haciendo.

- Ahora viene lo más difícil: esperar más o menos media hora. Hay que tener paciencia.
- Cuando acaba el tiempo, se apaga el horno y se deja enfriar un poquito.
- Al sacarlo lo decoramos con azúcar glas, dejándolo caer sobre el bizcocho... y ¡listo! para una merienda muy rica.

