



CONSEJO

Para reforzar el aporte nutritivo de la masa integral, se pueden incorporar semillas variadas para decorar.

La masa del bizcocho se mantiene más húmeda y tierna.

BIZCOCHO INTEGRAL

Para 1 bizcocho

INGREDIENTES

- 170 g** harina integral
- 225 g** claras de huevo
- 50 g** leche en polvo
- 5 g** impulsor
- 20 g** azúcar
- 41 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 9 ml agua o 50 g de aceite de girasol

PASO A PASO

Con Optima Bakery sabor mantequilla, el alvéolo del bizcocho aumenta su tamaño.

- 1.** Mezclar el azúcar con la leche en polvo y montar con las claras hasta obtener una masa con una textura similar a la de la nata montada.
- 2.** Incorporar Optima Bakery sabor mantequilla fundido en agua con la ayuda de una espátula.
- 3.** Añadir a la mezcla la harina con el impulsor y remover suavemente.
- 4.** Verter la masa en moldes engrasados.
- 5.** Cocer a 195 °C durante 20 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.043 kJ / 248 kcal	1.107 kJ / 264 kcal
Grasas	8,8 g	10,5 g
de las cuales saturadas	2,3 g	1,3 g
Hidratos de carbono	28,2 g	28,2 g
de los cuales azúcares	9 g	9 g
Fibra	3 g	3 g
Proteínas	12,7 g	12,7 g
Sal	0,4 g	0,4 g

Optima