

Receta de bica gallega



Receta de bica gallega

La bica gallega es un bizcocho tradicional de la región de Galicia, **sencillo y rápido de elaborar**, ideal para disfrutar en el desayuno humedecida en un buen café.

¿Cómo hacer bica gallega?

La bica gallega es un bizcocho a base principalmente de **harina, azúcar, mantequilla, nata y huevos**, muy fácil de preparar, para compartir recién elaborado o idealmente reposado por 24 horas.

Información Nutricional

Categoría: [Pan Enriquecido](#)

Cocina: [Española](#)

Calorías: 350

Preparación: 20 minutos

Refrigeración: 40 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de bica gallega

Ingredientes

- 400 g de harina sin polvos de hornear
- 300 g de azúcar
- 200 g de mantequilla
- 200 g de nata líquida
- 4 huevos
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 1 limón

Preparación

- **1.** En un bol mediano añadir mantequilla a temperatura ambiente e integrar el azúcar, mezclar por unos 2 a 3 minutos con una batidora hasta integrar por completo.
- **2.** Añadir los huevos uno en uno, mezclar por completo antes de incorporar el siguiente, añadir la nata líquida y la ralladura de limón y continuar batiendo hasta integrar.
- **3.** Incorporar la harina cernida en forma de lluvia, los polvos de hornear y revolver manualmente para integrar, poco a poco con una espátula de silicona, hasta obtener una masa esponjosa y suave.
- **4.** Encender y pre-calentar el horno a 170°C (338°F) por al menos unos 10 minutos.

- 5. Verter el bizcocho en un molde engrasado, asentar con golpes suaves sobre la base y espolvorear la superficie con el azúcar.
- 6. Llevar el molde al horno pre-calentado por unos 40 minutos o hasta que al introducir un mondadientes este salga limpio y seco, con una cubierta crujiente y un interior esponjoso y húmedo.
- 7. Desmoldar, idealmente reposar por 24 horas y servir la bica gallega en rebanadas o trozos a gusto acompañada de un buen café.

Fuente de horno Hausfelder



[Fuente horno grande Hausfelder – Molde lasaña esmaltado XXL – Fuente y bandeja de horno rectangular](#)

[VER PRECIO](#)

Recomendamos

- [Cachapa venezolana](#)
- [Panes sin gluten caseros](#)
- [Receta de crepe suzette](#)
- [Panqueques con manzana](#)