



Bizcocho de mango



Ingredientes:

- 1 mango maduro
- 70 ml. de aceite de girasol
- 250 gr. de azúcar
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura
- 170 gr. de harina
- azúcar glasé para la decoración

Indicaciones:

1. Pelamos y troceamos el mango.
2. En un bol grande, echamos los 3 huevos y el azúcar y batimos la mezcla.
3. Agregamos el aceite de girasol y el mango troceado y lo batimos todo con la ayuda de una batidora.
4. Añadimos la levadura y la harina, que previamente habremos tamizado, poco a poco.
5. Batimos la mezcla hasta que no queden grumos de harina.
6. Echamos todo a un molde que previamente habremos engrasado con aceite y espolvoreado con harina para así desmoldarlo luego fácilmente.
7. Metemos el molde en el horno que previamente habremos precalentado con calor por arriba y por abajo a 180 °C. En el momento de meter la mezcla en el horno, dejaremos sólo calor por abajo
8. Tiempo de cocción: 40 minutos aproximadamente.
9. Cuando el bizcocho se haya enfriado, espolvorear con azúcar glasé para decorarlo.