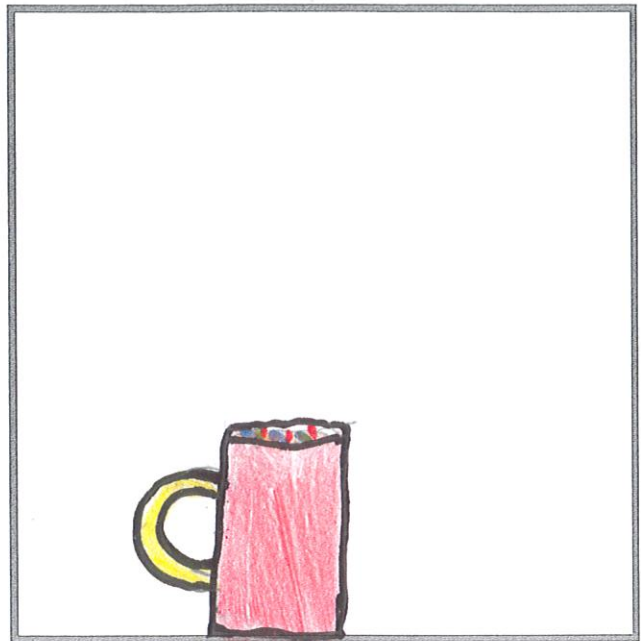


Receta:

BIZCOCHO EN MICROONDAS

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar.
- 120 gramos de harina.
- 50 gramos de mantequilla derretida.
- 1 huevo.
- 50 mililitros de leche.
- Una cucharadita de levadura.



Preparación:

1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añadela a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclada se reparte en tres tazas.
7. Añade chocolate o pepito y mézclalo.
8. Métele en el microondas durante 1 minuto y media o dos minutos.
9. Decóralo con gliceros de colores o chocolate rallado.
10. Deja que se enfríe un poco y ¡A comer!

Receta: BIZCOCHO EN MICROONDAS

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar.
- 120 gramos de harina.
- 50 gramos de manteca derretida.
- 1 huevo.
- 50 mililitros de leche.
- una cucharadita de levadura.



Preparación:

1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la manteca en el microondas durante 30 segundos y añadela a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclado se reparte en tres tazas.
7. Añade chocolate o pepitas y mézclalo.
8. Mételo en el microondas durante 1 minuto y medio o dos minutos.
9. Decoralo con fideos de colores o chocolate rallado.
10. Deja que se enfríe un poco... ¡A comer!

Receta:

♥ BIZCOCHO EN MICROONDAS ♥

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar.
- 120 gramos de harina.
- 50 gramos de mantequilla derretida.
- 1 huevo.
- 50 mililitros de leche.
- una cucharita de levadura.



Preparación:

1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añádele a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclada se reparte en tres tazas.
7. Añade chocolate o pepitas y mézclalo.
8. Métele en el microondas durante 1 minuto y medio a dos minutos.
9. Decóralo con fideos de colores o chocolate rallado.
10. Deja que se enfríe un poco y... ¡¡¡ a comer!!!

Receta:

Bizcocho de chocolate.

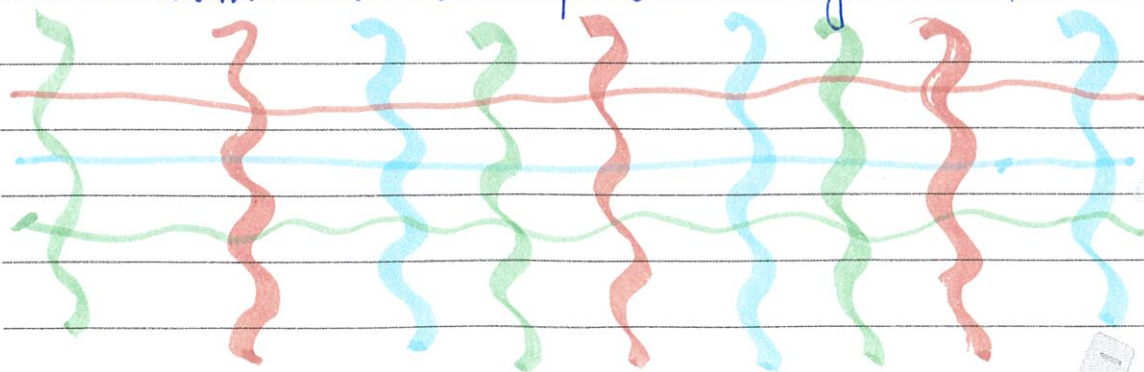
Ingredientes:

- 80g de azúcar.
- 120g de harina.
- 1 huevo.
- 50g de manteca.
- 50 ml de leche.
- Lechadura.
- un limón.
- decoraciones



Preparación:

- Mezclar bien el huevo y el azúcar.
- Echar la leche y la harina antes de remover.
- Fundir la manteca en el microondas a 800 W 30 segundos.
- Echar la manteca a la mezcla y remover todo.
- Poner la lechadura en una cucharilla y echarla a la mezcla.
- Mezclar bien la mezcla y si quieres puedes ponerle cacah y decoraciones.
- Por último meter la mezcla en el molde que os guste, que se pueda meter en el microondas, después meter el molde en el microondas a 800 W 2 min y 30 segundos y... ¡¡¡ cuando esté lista puedes degustar.

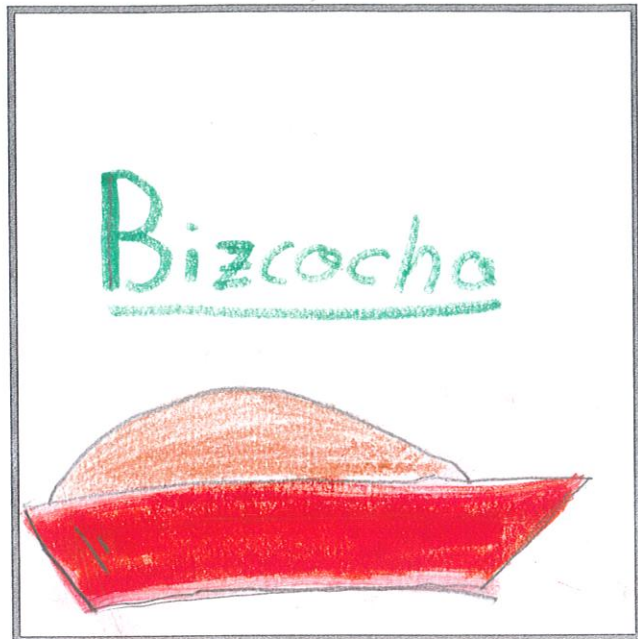


Receta:

Bizcocha en microondas

Ingredientes:

- 80 gramos de Azúcar.
- 120 gramos de harina.
- 50 gramos de mientequilla derretida.
- 1 huevo.
- 50 mililitros de Leche.
- Una cucharadita de levadura.



Preparación:

1. Echa en el Bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la manteca en el microondas durante 30 segundos y añadelo a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclado se reparte en 3 tazas.
7. Añade el chocolate o pepitas y mezcla.
8. Mete al microondas durante 1 minuto y medio o dos minutos.
9. Decora con gajos de colores o chocolate rallado.
10. Déjala que se enfríe y ¡a comer!

Natalia

Receta:

BIZCOCHO EN MICROONDAS

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar.
- 120 gramos de harina.
- 50 gramos de mantequilla derretida.
- 1 huevo.
- 50 mililitros de leche.
- Una cucharadita de levadura



Preparación:

- 1º Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
- 2º Añade la leche y vuelve a mezclar.
- 3º Añade ralladura de limón.
- 4º Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
- 5º Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añádelo a la mezcla.
- 6º Cuando este bien mezclada se reparte en tres tazas.
- 7º Añade chocolate o pepitas y mézclalo.
- 8º Mételo en el microondas durante 1 minuto y medio o dos minutos.
- 9º Décorala con fideos de colores o chocolate rallado.
- 10º Déjala que se enfríe un poco y... ¡a comer!



Receta: Bizcocho en microondas

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar
- 120 gramos de harina
- 50 gramos de mantecquilla derretida
- 1 huevo
- 50 mililitros de leche
- una cucharadita de levadura.



Preparación:

1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Colienta la mantecquilla en el microondas durante 30 segundos y añadela a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclada se reparte en tres tazas.
7. Añade chocolate o repitas y mézclalo.
8. Métele en el microondas durante 1 minuto y medio o dos minutos.
9. Decóralo con fideos de colores o chocolate rallada.
10. Deja que se enfríe y ¡a comer!

Receta:

BIZCOCHO AL MICROONDAS

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar.
- 120 gramos de harina.
- 50 gramos de mantquilla derretida.
- 1 huevo.
- 50 mililitros de leche.
- una cucharadita de levadura.



Preparación:

1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelvel a mézclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mézclando.
5. Calienta la mantquilla en el microondas durante 30 segundos y añadelo a la mezcla.
6. Cuando esté bien mézclado se reparté en tres tazas.
7. Añade Chocolate o pepitas y mézclado.
8. Metelo en el microondas durante 1 minuto y medio o dos minutos.
9. decóralo con fideos de colores o chocolate rallado.
10. Deje que se enfríe un poco y... ¡A comer!

Receta:

Bizcocho en microondas

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar.
- 120 grams de harina.
- 50 gramos de mantequilla derretida.
- 1 huevo.
- 50 mililitros de leche.
- Una cucharadita de levadura.



Preparación:

1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mezclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura.
5. Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añadelo a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclado se reparte en tres tazas.
7. Añade chocolate o pepitas y mezclalo.
8. Metelo en el microondas durante 1 minuto y medio o dos minutos.
9. Decoralo con fideos de colores o chocolate rallado.
10. Dejo que se enfríe un poco y...
¡A comer!

Daria

Receta:

Bizcocho En Microondas

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar.
- 120 gramos de harina.
- 50 gramos de Mantequilla derretida.
- 1 huevo.
- 50 mililitros de leche.
- Una cucharadita de levadura.



Preparación:

1. Echa el bol el huevo y azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mézclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añádele a la mezcla.
6. Cuando esté bien mezclado se reparte en tres tazas.
7. Añade chocolate o pepitas y mézclalo.
8. Mézclalo en el microondas durante un minuto y medio o dos minutos.
9. Decóralo con fideos de colores o chocolate rallado.
10. Deja que se enfríe un poco y ... ¡A comer!

Maria

Receta: **BIZCOCHO EN MICROONDAS**

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar
- 120 gramos de harina
- 50 gramos de mantequilla derretida.
- 1 huevo.
- 50 mililitros de leche.
- una cucharadita de levadura



Preparación:

1. Echa en el bowl el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añádelo a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclado se reparte en tres tazas.
7. Añade chocolate o pepitas y mézclalo.
8. Mételo en el microondas durante 1 minuto y medio o dos minutos.
9. Decóralo con fideos de colores o chocolate rallado.
10. Deja que se enfríe un poco y... ¡A comer!



Receta:

Biscocho en microondas.

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar
- 120 gramos de harina
- 50 gramos de mantequilla derretida
- 1 huevo
- 50 mililitros de leche
- una cucharadita de levadura



Preparación:

1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añádelo a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclado se reparte en tres tazas.
7. Añade chocolate o pepitas y mézclalo.
8. Métele en el microondas durante 1 minuto y medio o dos minutos.
9. Decóralo con fideos de colores o chocolate rallado.
10. Deja que se enfríe un poco y... ¡A comer!

Receta:

BIZCOCHO EN MICROONDAS

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar.
- 120 gramos de harina.
- 50 gramos de mantequilla derretida
- 1 huevo
- 50 mililitros de leche
- una cucharadita de leccadura



Preparación:

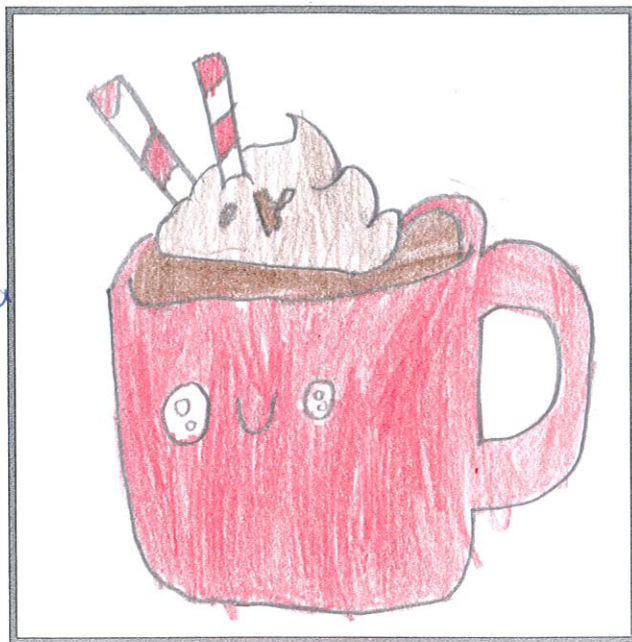
1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón,
4. Echa la harina y la leccadura y sigue mezclando.
5. Calienta la mantequilla durante 30 segundos añadela a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclado se reparte en 3 tazas.
7. Añade chocolate o pepitas y mézclalo.
8. Mételo en el microondas 1 minuto y medio o dos minutos.
9. Decóralo con fideos de colores o chocolate rallado.
10. Deja que se enfríe un poco y... ¡A comer!

Receta:

BIZCOCHO EN MICROONDAS

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar
- 120 gramos de harina
- 50 gramos de mantequilla derretida
- 1 huevo
- 50 mililitros de leche
- Una cucharadita de levadura



Preparación:

1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añádelo a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclado se reparte en tres tazas
7. Añade chocolate o pepitas y mézclalo
8. Mételo en el microondas durante 1 minuto y medio o dos minutos
9. Decóralo con fideos de colores o chocolate rallado
10. Deja que se enfríe un poco y... ¡A comer!

Receta:

Bizcocho en microondas

Ingredientes:

80 g azúcar
120 g harina
50 g mantequilla derretida
1 huevo
50 ml leche
una cucharadita de levadura



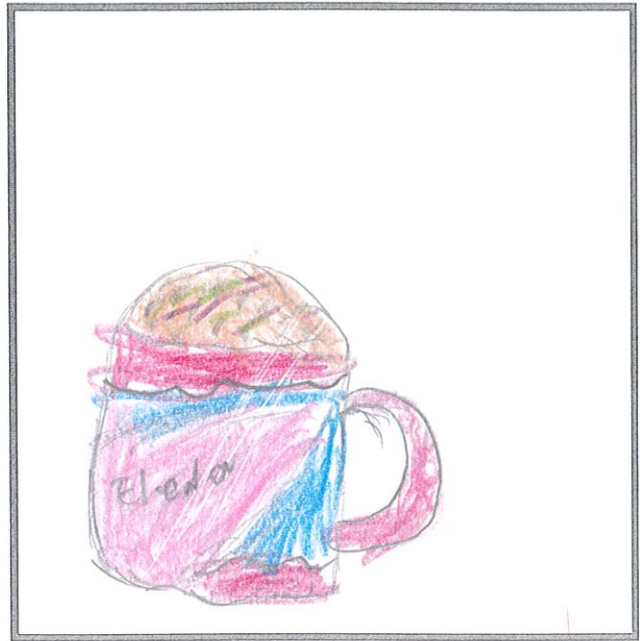
Preparación:

1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añádele a la mezcla.
6. Cuando esta bien mezclada se reparte en 3 tizas.
7. Añade chocolate o pepitos y mézclalo.
8. Metelo en el microondas durante un minuto y medio o dos minutos.
9. Decóralo con fideos de colores o chocolate rallado.
10. deja que se enfríe un poco y ¡A comer!

Receta:

BIZCOCHO EN MICROONDAS**Ingredientes:**

- 80 gramos de Azúcar.
- 120 gramos de harina.
- 50 gramos de mantegulla derretida
- 1 huevo
- 50 mililitros de leche
- Una cucharadita de levadura.

**Preparación:**

1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la mantegulla en el microondas durante 30 segundos y añadelo a la mezcla.
6. Cuando esté bien mezclado se reparte en tres tazas.
7. Añade chocolates pepitas y más dulo
8. Mételo en el microondas durante 1 minuto y medio o dos minutos
9. Decorar con fideos dulces o chocolate rallado.
10. Deja que se enfríe un poco y... ¡A comer!

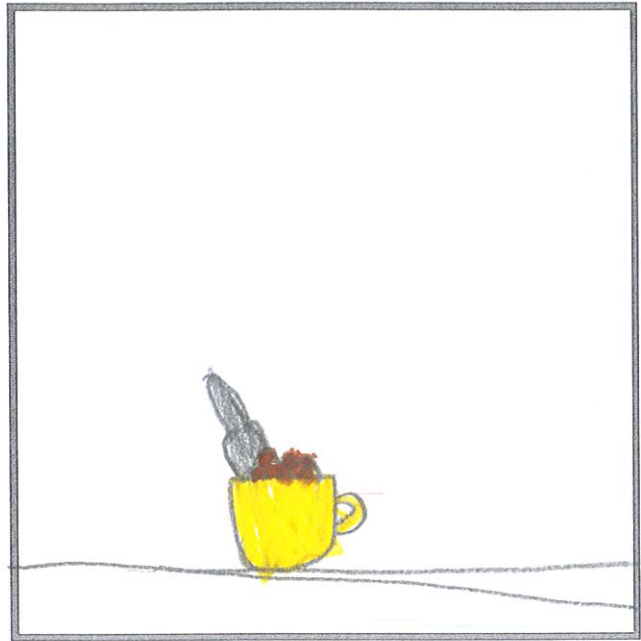
Lucas

Receta:

BIZCOCHO EN MICROONDAS

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar.
- 120 gramos de harina.
- 50 gramos de mantequilla derretida.
- 1 huevo.
- 50 mililitros de leche.
- Una cucharilla de levadura.



Preparación:

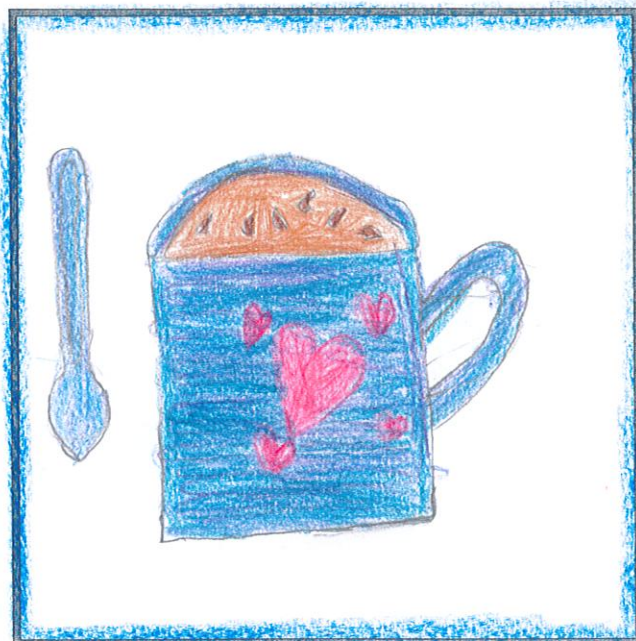
1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añádelo a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclado se reparte en tres tazas.
7. Añade chocolate o pepitas y mézclalo.
8. Métele en el microondas durante 1 minuto y medio o dos minutos.
9. Decóralo con fideos de colores o chocolate rallado.
10. Deja que se enfríe un poco y...
¡A comer!

Receta:

BIZCOCHO EN MICROONDAS

Ingredientes:

- 80 gramos de azúcar.
- 120 gramos de harina.
- 50 gramos de mantequilla derretida.
- 1 huevo.
- 50 mililitros de leche.
- una cucharadita de levadura.



Preparación:

1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añádelo a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclado se reparte en tres tobas.
7. Añade chocolate o pepitas y mézclalo.
8. Métele en el microondas durante 1 minuto y medio o 2 minutos.
9. Decóralo con fideos de colores o chocolate rallado.
10. Deja que se enfríe un poco... ¡A comer!

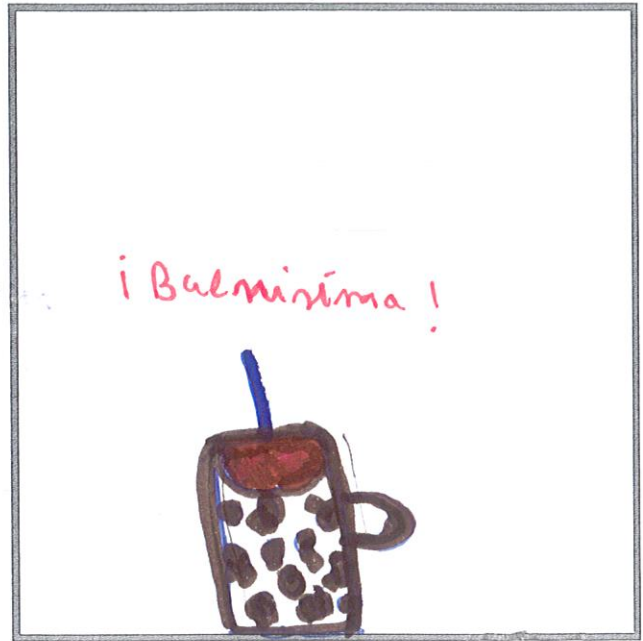


Receta:

Bizcacha en microondas

Ingredientes:

80 gramos de azúcar
 120 gramos de harina
 50 gramos de mantequilla derretida
 1 huevo
 50 mililitros de leche
 una cucharilla de levadura.



Preparación:

1. Echa en el bowl el huevo y el azúcar y mézclala.
2. Añade la leche y vuelve a mezclar.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y levadura y sigue mezclando.
5. Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añadela a la mezcla.
6. Cuando este bien mezclada se reparte en tres tazas.
7. Añade chocolate o pepitos y mézclala.
8. Mézcla en el microondas durante 1 minuto y media o 2.
9. Déjala enfriar y decórala con chocolate rallado.
10. Deja que se enfríe un poco y... ¡A comer!

Receta:

BIZCOCHO

EN MICRONDAS

Ingredientes:

80 gramos de azúcar.
 120 gramos de harina.
 50 gramos de mantequilla der
 itida.
 1 huevo.
 50 mililitros de leche.
 Una cucharadita de
 levadura.



Preparación:

1. Echa en el bol el huevo y el azúcar y méclalo.
2. Añade la leche y vuelve a méclarlo.
3. Añade ralladura de limón.
4. Echa la harina y la levadura y sigue méclando.
5. calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añadela a la mezcla.
6. cuando esté bien méclada se reparte en tres tocos.
7. añade chocolate o pepitas y méclalo.
8. Méclalo en el microondas durante 1 minuto y medio o dos minutos.
9. decoralo con fideos de colores o chocolate rallado.
10. Deja que se enfría un po y... ¡a comer! estuvo delicioso ¡probadlo!

Receta:

BIZCOCHO AL MICROONDAS

Ingredientes:

80 gramos de azúcar
 120 gramos de harina
 5g granulado de mandarina de menta
 1 huevo
 50 mililitros de leche
 una cucharada de levadura



Preparación:

- 1 Echa en el bol el huevo y el azúcar y mézclalo.
- 2 Añade la leche y vuelve a mezclar.
- 3 Añade ralladura de limón.
- 4 Echa la harina y la levadura y sigue mezclando.
- 5 Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos y añade a la mezcla.
- 6 Cuando esté bien mezclada se reparte en 3 tazas.
- 7 Añade chocolate o pepitas y mézclalo.
- 8 Decoralo con fideos de colores o chocolate rallado.
- 10 Deja que se enfríe un poco y... ¡A comer!