



Recetario

Biscocho Casero

Descripción: Biscocho casero ideal para decorar con fondant.

- Ingredientes:**
- 200 gr de azúcar
 - 250 gr de mantequilla sin sal
 - 6 huevos
 - 1 cucharadita de esencia de vainilla o la de preferencia
 - 300 gr de harina de trigo
 - 1 taza de leche
 - 1 sobre de levadura química Royal



Preparación: Deja precalentar el horno a 180° C.

Lo primero, cubrimos un molde con una fina capa de mantequilla y luego lo enharinamos. Después, colocamos la mantequilla en la batidora y se bate hasta conseguir una consistencia lo más cremosa posible.

Se agrega la azúcar poco a poco sin dejar de batir la mezcla. Luego, se agregan los huevos uno a uno sin dejar de batir.

Colocamos la mezcla en un bol para continuar el proceso de batido a mano. Con la paleta de batir a mano se va agregando y mezclando la harina con la levadura de manera envolvente, alternándolo con la leche.

Para terminar, ponemos la mezcla en el molde y llevamos al horno por 65 minutos. Hay que tener en cuenta que el tiempo de cocción depende de la intensidad del horno, algunos hornos puede variar el tiempo de cocción.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com

