



Paso a Paso

Bizcocho de Oreo

Descripción: Bizcocho de galletas Oreo.

- Ingredientes:**
- 375 gr. Harina de Trigo
 - 375 gr. Azúcar
 - 250 gr. Mantequilla sin Sal
 - 6 Huevos
 - 1 sobre de Levadura química (Royal)
 - 1 cucharadita de Vainilla
 - 15 Galletas Oreo grandes



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 170° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso bizcocho de galletas oreo en sólo 12 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

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

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Primero, colocamos las galletas oreo en un triturador de alimentos a velocidad máxima por un minuto.

2



Una vez tengamos bien trituradas las galletas lo colocamos en un bol y reservamos para luego agregar las galletas en el paso 8.

3



Luego, procedemos a batir la mantequilla hasta que este lo más cremosa posible.

4



Agregamos a la mantequilla, poco a poco, el azúcar.

5



Añadimos a la mezcla uno a uno los huevos.

6



Luego, agregamos la vainilla sin dejar de batir.

7



Tamizamos la harina de trigo conjuntamente con la levadura antes de incorporarlo a la mezcla y añadimos poco a poco.

8



A continuación, agregamos las galletas previamente trituradas.

9



Mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea, como podemos ver en la fotografía.

10



Colocamos la mezcla en el molde que teníamos previamente enharinado, dejando una distancia de dos dedos con respecto al borde.

11



Llevamos al horno por unos 75 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

12



Dejamos enfriar en una rejilla y desmoldamos. Podemos decorar con un icing de oreo cubierto de ganache de chocolate, las recetas las puedes conseguir la sección de recetas de nuestro blog.