



Paso a Paso

Sponge Cake

Descripción: Receta del sponge cake.

Ingredientes:

- 250 gr. de Mantequilla sin Sal
- 250 gr. de Azúcar
- 250 gr. de Harina de Trigo
- 20 gr. de Levadura química
- 5 Huevos medianos
- 5 ml. de extracto de Vainilla



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 sponge cake en sólo 8 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

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

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Primero, batimos la mantequilla hasta obtener una apariencia suave y cremosa.

2



Luego, agregamos la azúcar y batimos nuevamente hasta integrarla a la mezcla.

3



Añadimos los huevos uno a uno a velocidad media-baja.

4



Agregamos la harina, previamente tamizada junto con la levadura.

5



Añadimos el extracto de vainilla.

6



Luego, mezclamos hasta obtener una apariencia homogénea.

7



Una vez tengamos la mezcla a punto, lo colocamos en el molde y llevamos al horno a 170° C por unos 50 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

8



Luego decoramos como deseamos y podemos rellenar con un exquisito frosting de mango Mmm...