



Paso a Paso

Bizcocho de Té negro

Descripción: Bizcocho de Té negro.

- Ingredientes:**
- 175 gr. de Harina de trigo
 - 235 ml. de Leche
 - 55 gr. de Mantequilla sin sal
 - 225 gr. de Azúcar
 - 60 ml. de Aceite vegetal
 - 2 Huevos talla M
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - 1 ½ cucharadita de levadura química
 - ½ cucharadita de Bicarbonato de sodio
 - ½ cucharadita de sal
 - El contenido de tres bolsitas de té negro



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 180° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

Se recomienda rellenar con un rico frosting de miel, la receta también la podrás encontrar en nuestro recetario.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso bizcocho de té negro en sólo 10 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

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



<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Colocamos la leche en una cacerola junto con el té negro, lo llevamos a fuego lento hasta que casi llegue a ebullición, dejamos enfriar para incorporarlo luego en el paso n° 7 .

2



Colocamos la mantequilla en el bol de la batidora junto con el azúcar y batimos hasta conseguir una masa suave y cremosa.

3



Añadimos los huevos uno a uno, mezclamos un poco después de cada adición.

4



Agregamos el aceite.

5



Luego, el extracto de vainilla y mezclamos un poco hasta que se integre a la mezcla.

6



Agregamos la harina previamente tamizada junto con la levadura, bicarbonato, y la sal y mezclamos un poco.

7



Luego, agregamos la leche que ya debe estar fría.

8



Y el té negro que estaba junto con la leche.

9



Mezclamos hasta que tengamos una masa homogénea, veréis que la masa queda bastante líquida, no os preocupéis es totalmente normal ;)

10



Llevamos al horno previamente pre calentado a 180°C por unos 40 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.