



## *Paso a Paso*

### Bizcocho de Frutos del Bosque

**Descripción:** Bizcocho de Frutos del Bosque.

- Ingredientes:**
- 200 gr. de Mantequilla sin sal
  - 200 gr. de Icing sugar o azúcar glas
  - 200 gr. de Harina de trigo
  - 4 huevos talla M
  - 2 cucharaditas de Bicarbonato de Sodio
  - 200 gr. de Frutos del bosque
  - 1 cucharadita de extracto de vainilla



**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 buttercream tradicional americano y mermelada de arándanos, la receta también la podrás encontrar en nuestro recetario.

El molde utilizado para esta receta es de 13cm de diámetro y 10 cm. de altura.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso bizcocho de frutas del bosque en sólo 9 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

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

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)



**1**



**Lo primero, cubrimos un molde con una fina capa de mantequilla y luego lo enharinamos.**

**2**



**Colocamos la mantequilla y el icing sugar en el bol de la batidora.**

**3**



**Batimos hasta conseguir una mezcla suave y homogénea.**

**4**



**Agregamos los huevos uno a uno y mezclamos luego de cada adición a velocidad media- baja.**

**5**



**Luego, tamizamos la harina conjuntamente con el bicarbonato y añadimos a la mezcla.**

**6**



**Mezclamos un poco y agregamos los frutos secos.**

7



**Mezclamos hasta conseguir una masa homogénea.**

8



**Llevamos al horno previamente calentado a 180°C por unos 60 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio, dejamos enfriar y desmoldamos.**

9



**Nivelamos el bizcocho y rellenamos con un exquisito buttercream americano y una rica mermelada de arandanos! Ya tenemos un delicioso bizcocho para disfrutar con nuestros seres queridos.**