Fondo de empleados
Protección



Bizcocho de leche Esponjoso casero

INGREDIENTES:

3 huevos
250g de harina
200g de azúcar
1 cucharada de levadura química
120ml de leche
100ml de aceite de girasol
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharadita de canela molida

COMO HACER EL BIZCOCHO DE LECHE ESPONJOSO:

1.- Batimos los huevos con la mitad del azúcar. Batimos durante unos minutos, hasta que el huevo esté bien oxigenado y haya doblado el tamaño

2.- Echamos el resto del azúcar, la leche, el aceite, la canela y la esencia de vainilla. La leche si está caliente mejor pero como mínimo, que no esté fría de la nevera. Así nos quedará el bizcocho mas esponjoso. Mezclamos hasta que se integre todo bien.

3.- Es el turno de los ingredientes más sólidos del bizcocho de leche. Ponemos la harina y la levadura en polvo en un tamiz o un colador y la tamizamos sobre la mezcla.

4.- Untamos bien de mantequilla un molde y espolvoreamos después con harina, para que no se pegue. Metemos aquí la mezcla.

5.- En el horno ya precalentado a 180°C, metemos el molde a la rendija del medio durante unos 40 minutos. El tiempo es orientativo. Una manera fidedigna de saber si está hecho es pinchando un poco con el tenedor y salga limpio,significará que nuestro bizcocho ya estará listo. Si ves que se hace en menos tiempo, puedes taparlo con papel de aluminio, para que no se queme por fuera pero que termine de cocerse en su interior.

Dejamos enfriar el bizcocho de leche esponjoso casero hasta que esté a temperatura ambiente, para consumirlo. No conviene abrir el horno durante los primeros 20 minutos de cocción o, podría bajarnos la masa y no quedaría bien.