

TORTA 1 2 3 4

Ingredientes

*1 taza de leche

*2 tazas de azúcar

*3 tazas de harina
leudante

*4 huevos

*Esencia de vainilla c/n, o ralladura de limón, o naranja.



Procedimiento

Colocar en un bowl los huevos, junto con la esencia de vainilla y el azúcar. Batir con batidora hasta obtener el punto cinta (es decir, que al levantar las espátulas con parte de la preparación, la mezcla cae en forma continua como una cinta sin que se deforme).

Luego, agregarle una taza de harina leudante, mezclar, agregarle un poco de leche, mezclar un poco más. Agregarle otra taza de harina leudante, mezclar por dos minutos, agregarle un poco más de leche, mezclar un poco más. Adicionarle la ultima taza de harina leudante, integrar y por último agregarle lo que resta de leche. Mezclar por aproximadamente 2 minutos más.

En un molde enmantecado y enharinado volcar la preparación. Llevarlo a un horno de 160° por una hora. Para comprobar que el bizcochuelo está listo, introducir un cuchillo en el centro y si sale limpio ya está cocido. Dejar enfriar y desmoldar.

DECORARLA A GUSTO