

Bizcocho de vainilla (ideal para tartas de fondant)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

6	Huevos — molde redondo 4. Dos moldes 12
480 gr	Azúcar
375 ml	Leche
375 ml	Aceite girasol
1 cucharada/s	Vainilla
600 gr	Harina repostería
2 sobre/s	Levadura

ELABORACIÓN

Lo primero que hacemos es separar las claras de las yemas.
Montamos las claras con 2/3 partes del azúcar.
En un bol aparte echamos las yemas con el azúcar sobrante (1/3 parte) y batimos un poco.
Le incorporamos la leche, el aceite, la cucharada de vainilla, la harina y el sobre de levadura.
Por último incorporamos poco a poco las claras montadas.
Precalentar el horno previamente a 180 grados. El tiempo aproximadamente en 1 hora. Esta receta cunde bastante, os bastaría para un molde de 15 cm y otro de 10cm o uno de 25 cm.