

# Bizcocho de vainilla (ideal para tartas de fondant)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |  
Dificultad:

## 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.