

Bizcocho casero esponjoso al estilo cubano

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo
- 2 tazas de azúcar blanca
- 1 taza de leche líquida (puedes prepararla con leche en polvo, sin problema)
- 5 huevos
- 1 ½ cucharadita de polvo para hornear (o bicarbonato, si no tienes)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional, pero le da un toquecito especial)
- Una pizca de sal
-

Elaboración:

1. Separa las yemas de las claras.
 2. Bate las **yemas** con **la mitad del azúcar** hasta que la mezcla esté espesa y de color claro.
 3. Añade la **leche** poco a poco y sigue batiendo.
 4. Aparte, mezcla bien los ingredientes secos: la **harina**, la **sal** y el **polvo de hornear**. Si tienes azúcar con vainilla, puedes agregar un paquetico de 8 g.
 5. Incorpora los ingredientes secos a la mezcla de yemas con movimientos envolventes, asegurándote de que no queden grumos.
 6. Deja **reposar la masa al menos 30 minutos** si estás usando polvo de hornear o bicarbonato.
 7. Mientras reposa, bate las **claras a punto de nieve**. Cuando estén firmes, añade poco a poco el resto del azúcar y sigue batiendo hasta integrar bien.
 8. Incorpora las claras batidas a la mezcla con cuidado, para que quede bien esponjosa.
 9. Engrasa un molde con manteca, mantequilla o aceite, y espolvorea un poco de harina para evitar que se pegue.
 10. **Precalienta el horno a 180 °C** y hornea durante **40 a 45 minutos** con calor arriba y abajo, o hasta que al pinchar con un palillo, salga seco.
- ¡Y listo! Tendrás un bizcocho doradito, suave y delicioso... como los que hacían nuestras abuelas.

Si lo preparas, ¡cuéntame cómo te quedó o comparte tu versión!



<https://eluniversoderosa.com/>