

BIZCOCHO VICTORIA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Viky Suquilanda



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Bizcocho tradicional inglés

Ingredientes para 10 personas :

- 450 GR. de MANTEQUILLA
- 250 GR. de AZUCAR
- 8 HUEVOS
- 450 GR. de HARINA
- 2 SOBRES de LEVADURA
- 1 CUCHARADA de AROMA AZAHAR
- 1 BOTE de MERMELADA FRUTAS

Preparación:

Paso 1

Batimos con las varillas la mantequilla con el azúcar, hasta que se forme una crema densa y los dos ingredientes esten mezclados completamente. Seguidamente añadimos los huevos, de uno en uno, sin dejar de batir. Echamos el aroma de azahar, mezclamos. Y por último, vamos añadiendo, poco a poco, sin dejar de batir, la harina previamente tamizada con la levadura. Cuando todos los ingredientes esten bien mezclados, horneamos a 170° durante 20 minutos, y otros 25 minutos a 180°, aproximadamente, dependiendo del horno, puede ser más tiempo, pero ya sabéis el truco, pinchad el bizcocho, yo lo hago con una aguja de punto, y si sale limpia, es que ya está listo! Yo lo horneo en dos tiempos, por así, el bizcocho empieza a subir el primer tiempo, de forma gradual, y no sale la típica montañita en el medio, así logramos que quede recto y uniforme. Yo lo hornee en un molde de 20 cm de diámetro con 10 cm de alto, si queréis podéis reducir las cantidades, para moldes más pequeños. Una vez horneado, y frío, en vez de cortarlo por la mitad y rellenar con la mermelada, lo que hice fue un agujero en el centro del bizcocho, ayudándome con un plato de postre, quite esa parte, y eché la mermelada, volví a cubrir el bizcocho con la capa que le quité, dejé reposar unos 30 minutos, hasta que el bizcocho se empapara de la mermelada, entonces le di la vuelta en una bandeja y espolvoreé con azúcar glas.