***Bizcocho De Mantequilla***

***Ingredientes:***

250 gr (\*\*\*\*\*\*\*) Harina de trigo.
200 gr (\*\*\*\*\*\*\*) Azúcar.
\*\*\*\*\* (2.5 Cditas) Polvo para hornear.
160 gr (\*\*\*\*\*\*\*) Mantequilla sin sal. (Temperatura Ambiente)
120 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Leche entera.
\*\*\*\*\* (1 Cdita) Extracto de vainilla.
\*\*\*\*\* (3 Ud) Huevo Entero.

Molde: 18 cm diámetro

***Procedimiento:***

Preparar el molde con mantequilla y harina o papel encerado.
Precalentar el horno a 180°C

Cortar la mantequilla en pequeños cubos y colocar en bowl junto con el azúcar.

Con ayuda de una batidora de mano, mezclar muy bien por aproximadamente 5 minutos o hasta que la mantequilla tome un color amarillo pálido. (Acremar)

Batir ligeramente los huevos con ayuda de un tenedor y agregarlos (Sin dejar de mezclar) en 3 partes a la mezcla de mantequilla, una vez integrados los ingredientes detener la batidora y agregar la harina y el polvo para hornear previamente cernidos.

Incorporar (con la batidora apagada) la mezcla con ayuda de las aspas de la batidora, encender la batidora a la velocidad mas baja y mezclar solo para integrar los ingredientes secos, agregar la leche entera y la vainilla, y mezclar un poco más. Reservar.

Colocar la mezcla sobre el molde y hornear a 180°C por 55 minutos aproximadamente. Rectificar la cocción con un palillo o cuchillo al centro del bizcocho.

Retirar del horno y dejar reposar aun en el molde 10 minutos sobre una rejilla.

Desmoldar y retirar el papel encerado, dejar enfriar a temperatura ambiente.

***Sugerencias:***

Recordar que todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente para facilitar la mezcla.

Batir los huevos un poco con el tenedor ayuda a integrarlos más fácilmente.