

Bizcocho Relleno

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azucar: 150 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 cdita

Huevos: 6 Unidades

Harina 0000: 150 Gramos

Relleno y cubierta

Crema Batida: 300 Gramos

Merenguitos: 200 Gramos

Dulce de leche repostero: 400 Gramos

Duraznos en almibar: 1 Lata

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180° C.
- Mezclar los huevos y el azúcar hasta lograr un punto letra
- Perfumar con esencia de vainilla
- Agregar *harina* previamente tamizada y mezclar con movimiento envolventes
- Verter en un molde ligeramente engrasado con *mantequilla* y llevar al horno hasta pinchar y que salga sin ninguna miga adherida
- Rellenar el *bizcochuelo* con dulce de leche, *crema*, merenguitos triturados y fruta a elección
- Embeber las capas con el *almíbar* de la fruta, a elección

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-relleno>