

## Bizcocho Relleno

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azucar**: 150 Gramos **Huevos**: 6 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cdita Harina 0000: 150 Gramos

Relleno y cubierta

Crema Batida: 300 Gramos Dulce de leche repostero: 400 Gramos

Merenguitos: 200 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