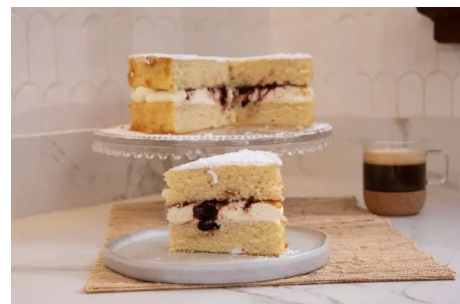


Bizcochuelo de leche caliente

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar: 300 gr

Yemas: 2

Aceite Neutro: 2 Cucharadas

Harina 0000: 230 gr

Huevos: 3

Leche: 175 ml

Esencia de vainilla:

Polvo Para Hornear: 8 gr

para el relleno

Crema Batida:

Mermelada de frambuesas:

Preparación de la Receta

- Colocar en la batidora los huevos y las yemas con la mitad del azúcar hasta lograr el punto letra
- Cuando este espumoso incorporar esencia de vainilla
- Por otro lado calentar la leche con el aceite y la otra mitad del azúcar hasta romper hervor.
- Retirar del fuego y agregar la esencia de vainilla.
- Tamizar la *harina* con el polvo para hornear
- Agregar la leche al batido de los huevos y luego incorporar los secos y mezclar.
- Repartir la preparación en dos moldes de 23 cm y cocinar en horno precalentado a 180 °C durante 35 minutos
- Dejar enfriar antes de desmoldar.

Para el relleno

- Unir los dos discos con *crema* batida y mermelada de frambuesas
- Terminar con azúcar impalpable.