# Bizcocho de vainilla



**TIEMPO**
45-50 minutos

**RENDIMIENTO**
3 bizcochos de 16 cm diámetro
o 40 cupcakes

**DIFICULTAD**
Fácil

## INGREDIENTES

- ◯ 350 g Harina de trigo
- ◯ 1 cda Polvo para Hornear
- ◯ ½ cdta Sal
- ◯ 230 g Mantequilla
- ◯ 400 g Azúcar
- ◯ 4 Huevos
- ◯ 1 ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO
- ◯ 250 ml Leche

## PROCEDIMIENTO

1. Cierne la harina, el polvo para hornear y la sal. Reserva ingredientes secos.
2. Bate la mantequilla hasta que esté suave y cremosa.
3. Agrega poco a poco el azúcar, y sigue batiendo hasta que la mezcla esté esponjosa.
4. Añade los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada uno.
5. Agrega la Esencia de Vainilla ENCO.
6. Agrega ½ taza de los ingredientes secos y la leche. Continúa alternando harina y leche hasta integrar todo y tengas una masa homogenea
7. Engrasa con Desmoldante ENCO un molde circular grande, vierte la mezcla en el molde preparado.
8. Hornea de 45 a 50 minutos a 180°C, o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.
9. Deja enfriar el bizcocho en el molde unos 10 minutos, luego desmolda y deja enfriar.