Receta de Bizcocho De Leche Condensada

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de un postre exquisito que quiero dedicar a nuestro editor Ricardo Fernández, le deseamos un Feliz Día de Cumpleaños y esperamos que nos siga alegrando la vista muchos años más, con esas fotos tan espectaculares que nos tiene acostumbrados Â¡Â¡Â¡Felicidades Sr. Ricardo!!!

Ingredientes

- Harina de trigo (120grs)
- Leche condensada (una lata de 395grs)
- Huevos (cuatro)
- Esencia de vainilla (una cucharadita)
- Mantequilla (50grs)

Modo de Preparación

1. En un bol, poner la leche condensada e ir incorporando las yemas de los huevos de una en una y mezclándolo bien
2. Derretir la mantequilla, añadirla a la mezcla y volver a batir
3. Añadir la harina y mezclar varios minutos hasta que quede una masa fina y sin grumos
4. Batir las claras a punto de nieve y volcar sobre la mezcla con movimientos envolventes
5. Precalentar el horno a 175 Grados
6. Engrasar y enharinar un molde y volcar la mezcla
7. Introducir en el horno y mantener unos treinta y cinco minutos aproximadamente, dejar un rato que se enfríe, desmoldar y tomar con un buen café y.....buen provecho!!!!