



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Bizcocho cuatro cuartos



Ingredientes:

290 gr. Azúcar
308 gr. Mantequilla blanda
266 gr. Harina
5 huevos
2 cucharitas levadura royal
1/2 cucharita de sal
1 chorrito de esencia de vainilla

Precalienta el horno a 180°



**Untar el molde con mantequilla, espolvorear con azúcar.
Poner la mantequilla blanda con el azúcar en un bol.**

Batir mucho.

Incorporar un chorrillo de vainilla

Incorporar los huevos 1 a 1. Parece que la masa se ha cortado, no importa, sigue batiendo.

Añadir la harina, la levadura y la sal tamizadas con un colador.

Mezclar bien.

Poner la masa en el molde.

Hornear 15 minutos a 180° y 40 minutos a 160°.

Sacar del horno y esperar 10 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Enfriar sobre una rejilla.



Espolvorear con azúcar glass.