



## Bizcocho con crema de mantequilla

### Ingredientes:

200 gr. de mantequilla blanda

200 gr. de azúcar moreno

extracto de vainilla

5 huevos

200 gr. de harina

1 cucharita y media de Royal

1/2 cucharita de sal

200 ml. de agua

200 gr. de azúcar blanca

### Para la crema de mantequilla:

300 gr. de mantequilla blanda

600 gr. de azúcar glass

extracto de vainilla

Precalienta el horno a 180°.

Bate muy bien la mantequilla, añade el azúcar moreno y bate bien.



Añade la vainilla (1 cucharita) y un huevo, bate y añade un tercio de la harina mezclada con el royal y la sal. Sigue añadiendo huevos y harina alternando y terminando con huevo.

Pon la masa en dos moldes redondos de 20 cm. o en una placa rectangular grande. Engrasa el molde y ponle papel de cocina en el fondo.

Hornea 25-30 minutos si los moldes son redondos o 20-25 si pones la placa grande.

Con el agua y el azúcar haz un almíbar poniéndolo a cocer durante tres minutos. Retira y reserva.

Desmolda, enfría y corta si lo has hecho en la placa.

Baña bien con el almíbar cuando aún está templado.

Para la crema bate mucho la mantequilla.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Añade la vainilla y el azúcar glass. Ten cuidado porque el azúcar vuela, pon un paño o añade poco a poco. Bate bien.

Cubre con la crema cada capa.

Cubre el exterior reservando un poco de crema para la cobertura final. Enfría al menos 20 minutos antes de añadir la última capa.

Cubre bien con la última capa.

Listo. La crema protege el bizcocho evitando que se seque.