



## Bizcocho para hombres

### Ingredientes:

5 huevos grandes  
250 gr. de mantequilla  
320 gr. de harina  
320 gr. de azúcar  
1 bolsita de azúcar de vainilla (12 gr.)  
1 bolsita de levadura royal (12 gr.)  
1 pizca de sal

- He sacado la receta del blog [Tribulations Culinaires](#).
- Necesitas un molde de cake grande.
- Para que tenga un bonito color dorado te recomiendo que bajes el horno después de 40 minutos a 160°, si no se tuesta un poco de más
- Para que se abra el cake en el centro tienes que hacer con un cuchillo pequeño bien afilado una raya central, varias trasversales y volver a marcar la central antes de meterlo al horno.

Prepara todos los ingredientes. Puedes añadir el azúcar de vainilla al azúcar y la levadura a la harina. Precalienta el horno a 180°. Separa yemas y claras y añade la sal a las claras. Si la mantequilla no está blanda puedes ablandarla en el microondas un par de minutos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Bate mucho las yemas con el azúcar hasta blanquear. Añade la mantequilla y sigue batiendo.



Te tiene que quedar blanquecino y muy batido.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Incorpora la harina con la levadura tamizadas con un colador y mezcla bien.



Añade las claras en tres tiempos con movimientos envolventes.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Coloca en el molde untado de mantequilla y espolvoreado con harina.



Mete en el horno durante 50-60 minutos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---

Saca del horno, déjalo enfriar 10 minutos, desmolda y deja que se enfríe del todo sobre una rejilla.

