

Receta de cocina : pastel simple

En primer lugar nos lavamos las manos.

- Precalentamos el horno a 160°.
- Untamos con mantequilla y harina un molde que usaremos.
- Rompemos los huevos y separamos las yemas de las claras.
- Batimos las yemas con el azúcar, luego agregamos harina, levadura, azúcar de vainilla, leche y luego mantequilla derretida.
- Batimos las claras a punto de nieve y las incorporamos suavemente a la masa.
- Luego vertemos la preparación en el molde y horneamos durante 10 minutos.
- Luego aumentamos la temperatura del horno a 180° y cocinamos durante otros 15 a 45 minutos.
- Controlamos regularmente la cocción del pastel en el horno, el pastel estará listo cuando metamos un cuchillo y que saldrá seco.
- Cuando el pastel esté finalmente listo, lo dejamos enfriar antes de desmoldar.

