

## **BIZCOCHO BASICO PARA PASTELES CON FORMA**

Ingredientes:

Azúcar 454g

Harina Común 454g

Mantequilla sin sal 454g

5 Yemas

5 Huevos Enteros

Polvo leudante una cucharada

$\frac{3}{4}$  Taza de agua con una cucharada de esencia de vainilla y una cucharada de amareto

Preparación

1. Precaliente el horno a 190 grados centígrados
2. Engrase el molde
3. Cernir harina con el polvo de hornear y reservar
4. Combine el líquido con la vainilla y el amareto
5. Acreme la mantequilla en la batidora por 10 minutos
6. Añada el azúcar en 3 tiempos (bata por 5 minutos más)
7. Añada las yemas de a una
8. Añada los huevos enteros uno a uno hasta que se incorporen por 5 minutos
9. Reducir la velocidad a Dos y añada la mezcla de harina en 4 tiempos alternando con el líquido (Comience con harina y termine con harina)
10. Llene el molde un poco más de la mitad
11. Hornee alrededor de 45 minutos
12. Chequee si está listo con el palillo
13. Deje enfriar por 15 minutos antes de desmoldar
14. Desmoldar

## ALMIBAR BASICO CON BAILEYS DE DULCE DE LECHE

Ingredientes:

2 tazas de agua

1 taza de azúcar

1 Cucharada de esencia de vainilla

1 cucharada de Baileys de dulce de leche

Preparación

1. Llevar a fuego el agua con el azúcar, revolver, romper hervor, retirar y colocar la esencia y el licor.



Todos los derechos reservados a **Postres y Mas**  
Prohibida estrictamente su reproducción no autorizada.

## Crema de Mantequilla

Ingredientes:

1 Taza de mantequilla sin sal

1 cucharada de crémor tártaro

1 cucharadita de esencia de vainilla

4 tazas de azúcar glas

2 a 3 cucharadas de agua

Preparación

- 1- Colocar en la batidora la mantequilla y batirla a velocidad máxima hasta lograr que parezca helado.
- 2- En un recipiente aparte mezclar el azúcar con el crémor tártaro y cernir.
- 3- Incorporar el azúcar a la mantequilla, alternando con el agua a velocidad baja.
- 4- Agregar la esencia de vainilla
- 5- Recuerda siempre raspar los bordes y el fondo del recipiente de la batidora para tener una mezcla homogénea



Todos los derechos reservados a **Postres y Mas**  
Prohibida estrictamente su reproducción no autorizada.