

Bizcocho de fresa



 TIEMPO

1 hora



RENDIMIENTO

2 bizcochos



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 180 g Mantequilla sin Sal
- ☐ 80 g Aceite Vegetal
- ☐ 220 g Azúcar Refinada
- ☐ 4 Huevos grandes
- ☐ 180 g Leche Entera
- ☐ 1 cda Vinagre blanco
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Fresa ENCO
- ☐ Color en Gel ENCO Rosa Especial
- ☐ 360 g Harina de Trigo
- ☐ 10 g Polvo para Hornear
- ☐ ¼ cdta Bicarbonato
- ☐ ½ cdta Sal

PROCEDIMIENTO

1. Acrema la mantequilla con ½ ENCOtapa de esencia de fresa ENCO, agrega el azúcar y bate solo hasta integrar.
2. Añade el aceite en forma de hilo a velocidad baja e incorpora los huevos uno por uno, mezclando solo hasta integrar.
3. Mezcla la leche con la esencia de fresa ENCO, el vinagre y el colorante.
4. Cierne la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal.
5. Alterna secos y líquidos mezclando a velocidad baja para no sobrebatar y termina de integrar manualmente.
6. Vacía en el molde (llenando aprox. ¾) y hornea durante 45 a 55 minutos a 180 °C.
7. Deja reposar 15 minutos y desmolda.