

Bizcocho 1-2-3-4

1 taza de mantequilla, a temperatura
2 tazas de azúcar
4 huevos
3 tazas de harina "self-rising flour", cernida ***
1 taza de leche
1 cucharadita de vainilla

Pre-calienta el horno a 350°F. Engrase y enharine 3 moldes de 8"

En la maquina.. bata la mantequilla hasta que esté cremosa. Agrega el azúcar y bata por 8 minutos más. Agregue los huevos, uno por uno.. mezclando bien entre cada adición. Agregue 1/3 de harina la mitad de la leche.. y mezcle hasta incorporar bien. Agreuge el resto de la leche y la harina y mezcle para incorporar la mezcla.. luego agregas la vainilla y lo mezclas 1 minuto a velocidad media baja.

Divida la mezcla entre los moldes preparados. Sostenga los moldes como a 4" de la mesa y los dejas caer para que salga cualquier burbuja de aire atrapado en la mezcla.. haga esto como 2 o 3 veces por cada molde.

Los vas a hornear por 25 a 30 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. (si estás haciendo cupcakes, debe probarlos a los 15 minutos).

*** Harina Self-rising contiene sal y polvo de hornear.