Ponqué

1 1/4 taza de mantequilla sin sal, a temperatura de ambiente
2 ½ taza de harina de bizcocho
1 ½ cucharadita de polvo de hornear
½ cucharadita de sal
1 ¾ taza de azúcar
3 huevos grandes, más 2 yemas a temperatura de ambiente
2/3 taza de leche
1 ½ cucharadita de vainilla

Pre-caliente el horno a 350°F. Prepara un molde de bizcochos "bundt" con capacidad para 12 tazas, engrasándolo con mantequilla y espolvoreándolo con harina.

En un recipiente hondo, combina la harina, la sal y el polvo de hornear.

En el tazón de la batidora, bate la mantequilla con el azúcar usando el batidor de paleta a velocidad intermedia por aproximadamente dos minutos o hasta que la mezcla esté cremosa y liviana. Reduce la velocidad al mínimo y agrega las yemas. Una vez éstas estén incorporadas, detén la batidora y raspa los lados del tazón con una espátula.

Con la batidora en la velocidad entre baja y mediana, agrega los huevos uno a uno, batiendo por lo menos 20 segundos entre uno y otro. Detén la batidora y vuelve a raspar los lados del recipiente y las paletas. Con la batidora a velocidad mínima, incorpora la mitad de la harina, luego la leche y finalmente el resto de la harina, batiendo solo hasta que se mezcle bien.

Limpia los bordes con la espátula una vez más y agrega la vainilla. Bátela por 20 a 30 segundos hasta que la mezcla esté cremosa y uniforme. Viértela en el molde y desliza un cuchillo por la mezcla para eliminar burbujas que puedan haber en la mezcla.

Hornea el bizcocho por 45 a 55 minutos o hasta que esté doradito y pase la prueba del palillo. Déjalo enfriar de aproximadamente 15 minutos en el molde y luego inviértelo sobre una parrilla y desmóldelo para que se refresque del todo.