

Bizcocho Dominicano

4 BARRAS DE MANTEQUILLA con sal
3 TAZAS DE HARINA PARA TODOS
10 HUEVOS XLARGE..... (7YEMAS-3 ENTEROS)
2 TAZAS AZUCAR BLANCA
1 TAZA JUGO DE PINA
RAYADURA DE LIMON VERDE (SOLO UN POCO, NO DEMACIADO)
1 CUCHARADA DE BAKING POWER(DOUBLE ACCION)
2 CUCH DE RON O WISKI
1 CUCH. VAINILLA DOMINICANA BLANCA

BATIR LAS BARRAS DE MANTEKILLA A TODA VELOCIDAD HASTA K SE PONCA BLANCA Y ESPUMOSA, AGREGA EL AZUCAR, BATE UNOS CUATRO MINUTOS Y LUEGO AGREGA LAS YEMAS UNA A UNA, Y LUEGO LOS TRES HUEVOS ENTEROS, UNO A UNO.

YA TIENES LA HARINA, EN ELLA HABRA PUESTO LA RAYADURA DE LIMON Y EL BAKING POWER, OK, HECHALA POCO A POCO A LA MESCLA, ALTERNADOLA CON EL JUGO DE PINA..(PARA ESTO LE TIENES K BAJAR LA VELOCIDAD A LA MAKINA, SI ES DE 10, PONLA EN 2)

AL FINAL ECHALE LA VAINILLA Y EL RON.....BATE POR DOS MINUTOS O MENOS..... AHORA VIERTE LA MESCLA EN UN MORDEN K TENDRA PREVIAMENTE AREGLADO (PASALE UNA BROCHA AL MORDEN CON ACEITE, LUEGO HECHALE HARINA, MUEVELO, VOTA EL EXCESO, PARA K EL CAKE NO SE TE PEGUE).....PON LO EN EL HORNO A 325 O 350 POR 45 TO 50 MIN.....

Receta de mi amiga, Juanita Perez

(Yo use 2 moldes de 8 x 3, engrsadas con manteca vegetal, y espolvoreados con harina)