Bizcocho de China

2 1/4 tazas de harina (all-purpose flour)
1 1/2 tazas de azúcar
3 1/2 cucharaditas de polvo de hornear (baking powder)
2 cucharadas de natillas en polvo instantáneo, sabor a limón
1 cucharadita de sal
1 1/4 tazas de jugo de china
1/4 taza de aceite vegetal
1 barra de mantequilla, blanda (no uses margarina)
1 cucharadita de vainilla
1/2 cucharadita de extracto de china (pure orange extract)
3 huevos, grandes

1. Pre-calienta el horno a 350°.. Engrasas y enharinas un molde de tipo Bundt.

2. En un bol de la maquina, mezclas la harina, azúcar, polvo de hornear, natillas en polvo y sal, por unos segundos para que queden bien combinados.

3. Echas el resto de los ingredietes menos los huevos.. y lo bates por 2 minutos a velocidad medio alto.

4. Agregas los huevos y lo bates otro minuto más. Luego echas la mezcla en el molde preparado.

5. Cueza en el horno pre-calentado a 350° por 40 a 45 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Los dejas refrescarse sobre una parrilla de alambre por 10 minutos.. luego los retiras del molde y los dejas refrescarse completamente antes de decorar.