Bizcocho de Puerto Rico

6 huevos, separados
2 tazas de harina Self-Rising (como la Presto)
1 1/2 tazas de azúcar
2 1/2 barras de mantequilla (fría, pero blanda)
1/2 cucharada extracto de vainilla
2 cucharadas de brandy

Pre-calienta el horno a 325°F. Engrasa y enharine el molde.

En el bowl de la maquina, va a echar 1 taza de azúcar y en velocidad media, va a agregar los trozos de mantequilla, poco a poco. Bata la mezcla a velocidad media alta hasta que la mezcla se vea pálida y cremosa.

Agregue el extracto de vainilla y el licor y bate hasta mezclarlos bien. Baje la velocidad de la batidora y agregas las yemas, poco a poco, hasta que queden bien mezclados.

Con la maquina en velocidad baja.. agregue la harina, de poco a poco y bate hasta incorporar bien (menos de 2 minutos). NO batas demás porque producirás gluten (proteína que da elasticidad a la masa) y el bizcocho no te quedara de la textura correcta.

Si solo tiene un bowl para su maquina.. echas la mezcla en otro recipiente grande, y lavas el bowl de la maquina bien; que no le quede grasa.. y lo colocas en la maquina. Echas las claras en el bowl limpio.. y usando el batidor de alambre.. bata las claras hasta que se vean espumosas.. luego le echas el resto del azúcar y lo bates a velocidad alta hasta que forme picos y esté firme.

Poco a poco vas a ir incorporando el merengue con la mezcla que hicistes primero.. usando una técnica que se llama envolver o “fold” en ingles. Consiste en no batir la mezcla, mas bien con la espátula mezclarla de arriba hacia abajo sin

que pierda la espuma o el volumen.

Divida la mezcla entre los moldes preparados y los cocinas en el horno pre-calentado a 325°F. por 35 minutos o hasta que un palillo insertado en el cntro salga limpio.

Deje los bizcochos refrescar 10 minutos antes de sacarlos del molde.. luego los colocas sobre parrillas de alambre a refrescarse completament. Luego échele el sirop o bañito por encima para que quede mojadito. (siempre se usa almibar caliente a bizcocho frio).

NOTA: No debes dejar que el bizcocho se quede en un area caliente o calurosa después que lo empapes con almibar de licor porque se fermenta y se daña. Siempre mantenlo en un sitio fresco o frio.