

Mejor Biscocho Amarillo



Rendimiento: Dos bizcochos redondos de 9 pulgadas x 2 pulgadas de altura o 30 cupcakes

4 tazas de harina de pastel (use la que no contiene leudante)
2 cucharaditas de polvo para hornear
1 1/2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de sal
2 barras (1 taza) de mantequilla sin sal, blanda
2 tazas de azúcar
2 cucharaditas de extracto de vainilla puro
4 huevos grandes, a temperatura ambiente
2 tazas de suero de leche (buttermilk), bien agitado

Precaliente el horno a 350°F. Engrase y enharine dos moldes de 9 pulgadas.

Tamizar juntos la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón mediano. Ponga aparte.

En el bowl de una maquina, bata la mantequilla y el azúcar a velocidad media hasta que se vea pálida y esponjosa, luego agregas a la vainilla. Agregas los huevos uno a la vez, batiendo bien y raspando el tazón después de cada adición. A velocidad baja, agregas el suero de leche, y lo mezclas solo hasta que quede combinado. Agregue la mezcla de harina en tres partes, mezclando hasta que cada adición se incorpore bien.

Divida la mezcla entre los 2 moldes preparados, y dás con el molde sobre la mesa par de veces, para sacar las burbujas de aire.

Hornear en el horno precalentado a 350°F hasta que esté dorado y un palillo insertado en el centro del bizcocho salga limpio, de 35 a 40 minutos. Luego lo dejas refrescarse sobre una parrilla de alambre por 10 minutos antes de sacarlos del molde. Vierta sobre la una parrilla de alambre y los dejas enfriar por completo.

NOTA: Si va a hacer cupcakes.. los dejas hornear solo por 17 a 18 minutos a 350°F.