

Bizcocho Amarillo II



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)
1 cucharadita de sal
1 1/4 tazas de leche
3 cucharadas de aceite vegetal
1 barra de mantequilla, blanda (no uses margarina)
1 cucharada de vainilla
3 huevos, grandes

1. Pre-calienta el horno a 350°
2. Corte papel de cocinar para el fondo de (3) moldes redondos, de 9 x 1 1/2-pulgadas. Engrasas y enharinas los moldes y le colocas el papel en el fondo.. luego le untas PAM al papel.
3. En un bowl grande, mezclas la harina, azúcar, polvo de hornear y sal.
4. Usando una taza de medir grande.. echas 1-1/4 tazas de leche...entonces agregas 3 cucharadas de aceite vegetal a la leche.
5. A la mezcla de harina le vas a echar esta mezcla de leche/aceite, la mantequilla y vainilla.. y con la batidora en medio alto.. lo vas a batir por 2 minutos.

6. Agregas los huevos y lo bates otro minuto más. Divida la mezcla entre los 3 moldes preparados.

7. Cueza en el horno pre-calentado a 350° por 20 a 25 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Los dejás refrescarse sobre una parrilla de alambre por 10 minutos.. luego los retiras del molde y los dejás refrescarse completamente antes de decorar.