

Bizcocho de Gandules



2 tazas de azúcar
1 1/2 barras de mantequilla, blanda
2 tazas de harina
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de canela en polvo
4 huevos, separados
1 lata de gandules, enjuagados
1 lata de leche evaporada
1 cucharadita de vainilla

Pre-calienta el horno a 350°F. Engrase y enharine un molde de tubo, de 10 tazas.

Mezcle la harina, la canela y el bicarbonato de sodio. ponga para un de lado

Enjuague los gandules con agua y escurra bien. agregarlos a la licuadora con la leche evaporada. Lo licuas hasta que quede suave. ponga aparte.

En una mezcladóa, Crema la mantequilla y el azúcar hasta que esté suave. agregar la vainilla y las yemas de huevo, uno a la vez. Luego agregas la mezcla de gandules y mezclar bien. Echás la mezcla de harina y batir a medio alto durante un minuto. A menos que tenga dos tazones .. verter la mezcla en otro recipiente y lavar el recipiente de la mezcladora.

Vierta las claras de huevo en el recipiente limpio y usando el batidor de alambre, bata las claras de huevo a punto de nieve.

Envuelves las claras con cuidado a la mezcla de bizcocho. Vierta la mezcla en el molde preparado y hornear a 350°F durante 60 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.

Le doy las gracias a la Sra Yvonne Chinea por compartir sus recetas.. pueden encontrar sus videos de cocina en Youtube.