

Receta de Bizcocho De Gelatina De Fresa

22 Abr 2014



Buenos días, por fin llegó el fin de semana y os tengo preparada una nueva receta de postres, en esta ocasión es un **Bizcocho de Gelatina de Fresa**, y os recomiendo que lo hagáis en casa porque está buenísimo.

Ingredientes

- Leche (un vaso, entera o semidesnatada)
- Azúcar (un vaso)
- Levadura (un sobre)
- Harina (tres vasos)
- Aceite (medio vaso de girasol, sale más suave)
- Huevos (tres con clara)
- Gelatina de fresa (un sobre)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 Grados
2. En un bol mezclar con la batidora el vaso de leche con el de azúcar
3. Añadir después el aceite y volver a batir
4. Echar un huevo primero y batir, después otro y batir y el otro y batir, hacerlo así pues queda luego más esponjoso el bizcocho
5. Añadir la harina y el sobre de levadura y batir bien, por último añadir el sobre de gelatina y mezclar bien
6. Enharinar un molde especial para bizcocho y volcar la masa preparada, mantener sobre 40 minutos, no abrir el horno hasta pasado este tiempo, porque si lo abris, no sube el bizcocho, podéis pinchar con un palillo y si sale limpio es que ya está hecho
7. Desmoldar y dejar enfriar antes de degustarlo y.....buen provecho!!!