

# **Bizcocho Ponque**

Rendimiento: 20 personas

Molde 6"

## **Ingredientes:**

- 1 ¼ taza mantequilla
- 2 tazas de azúcar
- 6 claras de huevo
- 6 yemas de huevo
- 1 cucharada de sabor de tu preferencia
- 2 tazas de harina

## **Almíbar:**

- 1 ½ taza de agua
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de sabor de tu preferencia

## **Procedimiento:**

1. Todos los ingredientes fríos deben estar temperatura ambiente.
2. Prepara tu molde con mantequilla o spray para que no se pegue el bizcocho. Puedes usar papel de hornear.
3. Cremar la mantequilla junto con el azúcar por 7 minutos.
4. Añadir el sabor y batir por 5 segundos.
5. Añadir las yemas una a una hasta que desaparezcan y con una espátula incorpora todos los ingredientes raspando los lados del envase.
6. Añadir la harina en 3 partes, nuevamente con una espátula, raspa todos los lados.
7. En otro recipiente, batir las claras por 7 minutos
8. Mientras las claras están batiendo, precalienta tu horno a 325 grados Fahrenheit.
9. Unir las claras a la mezcla en 3 partes. Incorporando con movimientos envolventes.
10. Vierte tu mezcla en el molde y le das unos pequeños cantazos para que toda la mezcla se distribuya.
11. Introduce tu molde en el horno por 45 minutos. Importante a los 40 minutos puedes verificar con un palito de diente si tu bizcocho ya este cocido.

## **Almíbar:**

1. Calienta en una hoya el agua y el azúcar.
2. Cuando el azúcar este disuelta, vierte en un envase de cristal y añade el sabor.
3. Deja reposar hasta que este tibio y vierte sobre el bizcocho caliente.

**Espero y deseo que hayas podido realizar tu primer bizcocho. Si lo lograste, sube una foto a tus redes y tag Petit Delite. Quiero ser parte de este logro. De no haber podido realizarlo, envíame un mensaje, tengo opciones para ti.**

**Cortesía de :**

