



Pound Cake (Cuatro Cuartos)

Por Chef: Fernando Silva

PREPARACION

1 h 20 min

DIFICULTAD

Fácil

PORCIONES

CATEGORIA

Postres

Ingredientes

Mantequilla sin sal 250 g
Azúcar refinada 250 g
Huevo 250 g
Harina de trigo todo uso 250 g
Polvo para hornear 10 g
Sal 2 g
Leche entera 60 ml
Esencia de vainilla 10 ml

Preparacion

1. Precalentar horno a 175°C, engrasar molde, tamizar harina, sal y polvo para hornear, pesar todos los ingredientes y llevar mantequilla y huevos a temperatura ambiente.
2. Batir la mantequilla durante 2 minutos.
3. Agregar el azúcar y continuar batiendo de 5 a 7 minutos.
4. Incorporar los huevos uno por uno.
5. Agregar la vainilla.
6. Incorporar los ingredientes secos alternando con la leche.
7. Mezclar únicamente hasta integrar.
8. Vaciar al molde.
9. Hornear a 175°C durante 50 a 55 minutos.
10. Enfriar antes de desmoldar.