



**Samantha Gissele  
Mazariegos Santizo  
1ro. Básico**

Nombre de la empresa:

Pasteleria

Yiyi

Producto o  
servicio:

Pasteles

# Proceso de elaboración:

## Ingredientes:

- ❑ **5 Huevos**
- ❑ **1 taza de Azúcar (200 gramos)**
- ❑ **2 cucharadas soperas de Esencia de vainilla**
- ❑ **1 taza de Leche entera**
- ❑ **½ taza de Mantequilla derretida**
- ❑ **¼ taza de Aceite de maíz**
- ❑ **1½ tazas de Harina (210 gramos)**
- ❑ **1 cucharada sopera de Polvo para hornear**

# Preparación:

- ❑ Mezcla todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, incorporando la harina, los huevos, el azúcar, la vainilla, la leche, la mantequilla el aceite y el polvo de hornear. Puedes utilizar una licuadora, una batidora o cualquier instrumento similar; si prefieres puedes hacerlo a mano pero se debe batir bien para que se integren por completo cada uno de los ingredientes del bizcocho de vainilla.
- ❑ Prepara un molde especial para hornear. Engrasa toda la superficie y las paredes con mantequilla o aceite y espolvorea con un poco de harina. Vacía la mezcla en el molde y hornea el queque durante 1 hora aproximadamente, o hasta que esté listo. Gradúa la temperatura en 180 grados. Para comprobar si está listo o no, es tan sencillo como pinchar la torta con un palillo de madera y observar si sale limpio.

- ❑ Cuando esté listo el pastel de vainilla, retira del horno y deja reposar unos minutos. Luego desmolda y decora a tu gusto. Y si tienes que preparar una tarta de cumpleaños puedes decorar este delicioso bizcocho.

