


Receta de Bizcochuelo de vainilla esponjoso





Los bizcochuelos son de esos postres caseros que siempre nos hacen sentir queridos y en casa. No hay nada como percibir el aroma de un bizcocho recién horneado y probar ese primer bocado en compañía de los niños, la familia o los amigos. Aprender **cómo hacer un bizcochuelo de vainilla esponjoso** es un hito en la vida de cualquier amante de la repostería.


Por esa razón, en RecetasGratis, te enseñaremos todos los secretos y los pasos que debes seguir para preparar una perfecta **receta de bizcochuelo de vainilla esponjoso fácil y económico**. No te preocupes, no nos complicaremos tanto, la idea es hacer un bizcochuelo fácil, casero y económico con el que puedas contar cada vez que quieras hornear un postre delicioso.

Sea para sorprender a invitados, para hacer un obsequio o para consentirte con algo dulce, los bizcochuelos siempre traen felicidad donde quiera que estén. Para elaborar este, necesitarás **pocos ingredientes**, los típicos de cualquier receta de bizcocho clásico, así que no lo pienses más y acompáñanos en la preparación de este bizcochuelo casero.

 6 comensales

 45m

 Postre

 Dificultad baja

Características adicionales: Coste barato, Recetas al horno

Ingredientes:

☐ 4 huevos

☐ 2 tazas de azúcar (400 gramos)

☐ 2 tazas de harina leudante

☐ 1 taza de leche (240 mililitros)

☐ 1 cucharadita de esencia de vainilla

☐ 1 vaso pequeño de aceite (100 ml)

Cómo hacer Bizcochuelo de vainilla esponjoso:

- 1
- Para empezar a hacer este delicioso bizcochuelo de vainilla, **bate el azúcar con los huevos** hasta que se integren completamente.



- 2** Ahora, para preparar la masa de un bizcochuelo de vainilla esponjoso, tamiza la harina leudante antes de añadirla a la mezcla. Agrega la mitad de la harina leudante y **bate de forma envolvente**. A continuación, incorpora la leche y cuando ya se haya integrado, añade el resto de la harina.

Si quieres hacer un bizcochuelo de chocolate en este paso puedes añadir dos cucharadas tamizadas de cacao en polvo sin azúcar. También puedes preparar un vistoso bizcocho marmolado.

Truco: Si no tienes para hacer un bizcochuelo con harina leudante, no te preocupes. Puedes usar harina normal y añadir una cucharadita de polvo de hornear o levadura química.



- 3** Para terminar, **añade a la mezcla el aceite y la vainilla**. Continúa batiendo unos minutos más y vacía la mezcla del bizcochuelo casero en un molde especial para horno. Con esta mezcla puedes usar un **molde de 20 cm**.

- 4** Hornea el bizcochuelo en el **horno a 180 °C por 45 minutos** o hasta que esté doradito. Ten en cuenta que la temperatura dependerá de la potencia del horno, así como del tipo de horno. Por ello, te recomendamos que vayas revisando cada cierto tiempo cómo va tu bizcochuelo de vainilla para que no se pase ni quede crudo. Puedes hacerlo insertando un cuchillo en el medio del bizcocho, si sale seco, ¡tu postre estará listo!

Truco: Precalienta el horno antes de meter el bizcocho, así te asegurarás de que se horneará de manera uniforme.



- 5** Deja reposar unos minutos y cuando haya tomado temperatura ambiente, desmolda el **bizcochuelo de vainilla esponjoso**. Si deseas, puedes cubrirlo con chocolate, con azúcar glass o con fondant de azúcar para hacer una tarta de cumpleaños decorada. ¡Hay muchas formas de darle un toque original a tus bizcochos, así que no tengas miedo de probar!



- 6** Si prefieres esta **receta de bizcocho de vainilla con vídeo**, te invitamos a seguir los pasos que te enseñamos en nuestro canal de YouTube. ¡Mira el vídeo aquí debajo!

Si te ha gustado la receta de **Bizcochuelo de vainilla esponjoso**, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Bizcochos.

Cómo hacer un bizcochuelo esponjoso

¿Los bizcochos suelen quedarte crudos? ¿Muy compactos? ¿No te suben? No eres el único. Muchas veces pasa que, aunque se haya seguido la receta al pie de la letra, los bizcochuelos no terminan con ese dulce sabor y esa textura esponjosa que tanto esperamos al sacarlos del horno. Si te sientes identificado, no te preocupes, esto de la cocina es más ensayo y error que otra cosa, así que siempre habrá espacio para **aprender nuevos trucos** y mejorar la técnica.

En primer lugar, es súper importante que sigas la receta **exactamente como está indicada**. A veces, algunos prefieren calcular las cantidades sin medirlas y terminan agregando más harina de la necesaria o más polvo de hornear. Esto puede ocasionar que el bizcochuelo quede duro, se desborde del horno o la textura sea arenosa. Son muchos los detalles que debemos tener en cuenta para que los bizcochuelos nos queden esponjosos, húmedos y deliciosos. Estas son algunas de las cosas que debes cuidar:

- ☐ **El tamaño del molde:** si el molde no encaja con la cantidad de mezcla que quieres hornear, tu bizcochuelo casero puede pasmarse y no subir correctamente.
- ☐ **La temperatura del horno:** una temperatura demasiado alta no ahorrará tiempo. En cambio, hará que el bizcochuelo quede duro. La temperatura ideal es de 170 °C - 180 °C.
- ☐ **La mezcla de los huevos:** este paso es súper importante para que tu bizcocho quede muy, muy esponjoso. Los huevos deben airearse lo suficiente, para ello es necesario baterlos bien hasta que queden como una crema de color amarillo claro o blanquecina.
- ☐ **La harina y el polvo de hornear:** sea que uses uno o ambos, estos dos ingredientes deben estar tamizados antes de integrarse a la mezcla. Una harina fina, aireada y sin grumos ayudará a que el bizcocho quede consistente y firme.
- ☐ **La posición del molde:** dentro del horno, es importante cuidar que el molde del bizcochuelo esté en el centro, sin tocar las paredes del horno y recibiendo calor tanto en la parte inferior como en la superior.

Si quieres conocer más consejos para preparar la mejor receta de bizcochuelo casero, no dudes en leer nuestro artículo “Por qué me queda el bizcocho crudo por dentro” y recuerda que la práctica hace la perfección. ¡Mucha suerte!