

Torta de vainilla

Ingredientes:

- 200 gr de mantequilla sin sal suave.
- 100 gr de aceite vegetal / canola.
- 300 gr de azucar granulada.
- 1 cdta de pastel de vainilla.
- 300 gr de harina leudante.
- 120 gr de crema agria / yogurt griego,

Instrucciones:

- Todos los ingredientes debe estar a temperatura ambiente.
- Hornear a 350F por 30 minutos.

1. Crear la mantequilla, aceite, azúcar y vainilla por 5 minutos.
2. Agregar los huevos, uno por uno.
3. Una vez se integren todos los huevos, batir por 3 minutos más.
4. Después de batir los huevos se puede ver un poco cortado y es normal.
5. Cernir la harina.
6. No sobre batir la mezcla una vez se agregue la harina ya crema agria. Batir solo para incorporar.
7. No sobre hornear los pasteles,
8. No olvides guardar tus pasteles en papel film.

Enlace:

- <https://www.instagram.com/reel/Chm-2nSJKMI/?igshid=NGIzOGRhOTI%3D>

QR: