

# Pastel de Vainilla

## Ingredientes

- 2 1/2 tazas de harina
- 2 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 tazas de azúcar
- 4 huevos
- 1 taza de leche
- 2 cucharadas de extracto de vainilla

## Preparación

Precalienta el horno a 175°C (350°F). Engrasa y enharina tres moldes redondos de 20 cm. En un tazón mediano, tamiza la harina, el polvo de hornear y la sal. En otro tazón grande, bate la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla esté cremosa y esponjosa, aproximadamente 5 minutos.

Agrega los huevos uno a la vez, batiendo bien después de cada adición. Añade el extracto de vainilla. Alterna agregando la mezcla de harina y la leche a la mezcla de mantequilla, comenzando y terminando con la harina. Mezcla solo hasta incorporar. Divide la masa entre los tres moldes y hornea por 25-30 minutos.

Los pasteles están listos cuando al insertar un palillo en el centro, este salga limpio y los bordes comiencen a separarse del molde. Deja enfriar durante 10 minutos en los moldes, luego voltea sobre rejillas para enfriar completamente. Puedes rellenar y decorar con buttercream de vainilla.