Pastel amarillo

Ingredientes

- $\frac{3}{4}$ de taza de mantequilla blanda
- 3 huevos
- $2\frac{1}{2}$ tazas de harina
- $2\frac{1}{2}$ cucharillas de levadura para hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharilla de sal
- $1\frac{3}{4}$ tazas de azúcar
- $1\frac{1}{2}$ cucharaditas de vainilla
- $1\frac{1}{4}$ tazas de leche fría

Preparación

1. Lleva la mantequilla y los huevos a temperatura ambiente.
2. Mezcla los ingredientes secos en un tazón. Pon los ingredientes a un lado.
3. Bate la mantequilla hasta que tenga una consistencia ligera y esponjosa.
4. Mientras bates, agrega el azúcar poco a poco hasta que se mezcle con la mantequilla. Esto debe tomar de 2 a 3 minutos.
5. Agrega los huevos y bate durante 2 minutos más.
6. Finalmente, agrega los ingredientes secos y la leche. Primero, agrega un poco de harina y bate hasta que ya no se vea. Luego, agrega la leche y repite lo anterior.
7. Hornea a 375 grados durante 35 minutos en una refractaria engrasada de 9 por 13 pulgadas.

CC BY NC 2024 Illustrative Mathematics®