



Alma's Academy  
Bizcocho

básico para  
tartas

# Bizcocho básico para tartas

## Ingredientes:

- 200 ml de aceite
- 200 g de azúcar
- 200 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 4 huevos



Dificultad



## Bizcocho básico para tartas

Precalentamos el horno a 180°. Engrasamos y enharinamos los moldes o los rociamos con spray desmoldante.

En un bol, tamizamos harina y levadura en polvo. Reservamos.

Batimos aceite, azúcar y huevos hasta que estén bien integrados. Incorporamos la harina y batimos a velocidad baja. Añadimos la vainilla y mezclamos hasta que la masa sea homogénea.

Pesamos la masa y la repartimos equitativamente entre los moldes.

Horneamos 25-30 minutos o hasta que los bordes del bizcocho se separen ligeramente del molde y al introducir un palillo salga limpio.

## Bizcocho básico para tartas

Cantidad de ingredientes según tamaños de molde:

<b>Diámetro molde</b>	<b>10 cm.</b>	<b>15 cm.</b>	<b>18 cm.</b>	<b>20 cm.</b>	<b>23 cm.</b>
Aceite de oliva	100 ml.	200 ml.	300 ml.	400 ml.	500 ml.
Huevos	2	4	6	8	10
Harina	100 gr.	200 gr.	300 gr.	400 gr.	500 gr.
Levadura Royal	1 cdita.	2 cditas.	3 cditas.	4 cditas.	5 cditas.
Azúcar	100 gr.	200 gr.	300 gr.	400 gr.	500 gr.
Vainilla	1/2 cdita.	1 cdita.	1,5 cditas.	2 cditas.	2,5 cditas.