

## Victoria Sponge Cake



### Ingredientes:

para los bizochos (2 moldes de 20 cm de diámetro):

200 gr de mantequilla con sal

200 gr de azúcar

200 gr de huevos de gallinas felices

1 cucharadita de esencia de vainilla

200 gr de harina

10 gr de levadura química

2 cucharadas de leche

para el relleno:

150 gr mermelada de fresa

200 ml de nata 35% M.G.

1 cucharada de azúcar

decoración:

azúcar glass

fresas

Preparación:

bizochos:

Precalentamos el horno a 180°.

Batimos la mantequilla junto con el azúcar hasta que tenga una textura cremosa. Añadimos los huevos uno a uno, hasta que no se haya integrado el primero, no incorporamos el siguiente.

Agregamos la esencia de vainilla, mezclamos.

Agregamos la harina y la levadura química, mezclamos. Finalmente, añadimos la leche.

Engrasamos los moldes elegidos y repartimos la masa a partes iguales.

Horneamos a 180° durante 30 minutos.

Dejamos enfriar 10 minutos, desmoldamos, damos la vuelta y esperamos hasta que enfríe por completo.

relleno:

Montamos la nata fría junto con el azúcar, reservamos.

Una vez fríos los bizcochos colocamos uno haciendo de base y cubrimos de mermelada de fresa. A continuación, repartimos una capa de nata montada. Cubrimos con el otro bizcocho puesto al revés.

montaje final:

Espolvoreamos con azúcar glass y decoramos con fresas. Refrigeramos hasta su consumo.

[Con las zarpas en la masa](#)

