

## Deliciosa receta de pastel casero de harina de maíz



Si estás buscando una deliciosa receta casera para hacer un pastel de harina de maíz, entonces has llegado al lugar indicado.

Esta receta es sencilla y rápida de preparar y es perfecta para fiestas u ocasiones especiales. Además, está elaborado con ingredientes sencillos que probablemente ya tengas en casa.

Sin más, vamos a la receta para los que no tienen mucha experiencia. Esta receta es sencilla y después de hacerla por primera vez, puedes darle sabor a la receta con otras cosas dentro del

pastel.

Se pueden colocar ingredientes como plátanos, mermelada de guayaba, etc. dentro del pastel para darle un extra de sabor.

Pero deja eso hasta que sepas exactamente cómo hacer el pastel sin ingredientes adicionales.

## Ingredientes

- 3 huevos
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de aceite
- 3 tazas de harina de maíz
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1/2 taza (té) de leche

## Método de preparación

En un bol, bata los huevos y el azúcar hasta que quede suave. Agrega el aceite y mezcla bien. Agrega la *harina de maíz*, revolviendo hasta obtener una masa homogénea. Por último, agrega el polvo para hornear y revuelve bien. Vierte la masa en una fuente para horno engrasada y enharinada.

Hornee en el horno precalentado durante unos 40 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel, éste salga limpio. Dejar enfriar antes de servir.

## Consideraciones finales

¡Esta receta casera de bizcocho de harina de maíz es sencilla pero muy rica! Es perfecto para servir a la hora del café de la tarde, reuniones familiares o cualquier otra ocasión especial.

¡Prueba hoy esta delicia y sorprende a tus invitados!

## Vídeotutorial

Si eres más visual te hemos separado un súper vídeo para que sigas la misma receta de *tarta de harina de maíz*.

A continuación puedes descargar el pdf de esta receta para imprimir o tener en casa.



[HAGA CLIC AQUÍ PARA LEER ESTE ARTÍCULO COMPLETO](https://tastyculinaryjourney.info)

<https://tastyculinaryjourney.info>