

# VERDADERO O FALSO

★ Es importante que la mantequilla , huevos, y leche que usemos esten a temperatura ambiente.

★ Batir los huevos antes de añadirlos complicara la integración de los huevos.

★ Es importante incorporar la harina poco a poco y a baja velocidad dentro de la mezcla.

★ Nunca abrir el horno antes de que pasen 2/3 del tiempo total de horneado o se desinflaran.

★ Dejarlos enfriar en el molde para que mantengan su forma.