

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.