



una pizza de Luna

10  
MINUTOS40 A 45  
MINUTOSSALEN DE 12 A  
14 PEDAZOS

## Ingredientes:

- 3/4 taza de queso cottage (quesosón)
- 1/2 taza de aceite de coco, ver notas
- 3 huevos grandes (a temperatura ambiente)
- 3/4 taza de azúcar granulada, ver notas
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 1/2 tazas de harina para todo uso
- 1 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 1/2 taza de fresas cortadas en cuartos

### Opcional, glaseado de fresas

- 1/2 taza de fresas
- Azúcar blanca en polvo

## BIZCOCHO DE FRESAS

### Instrucciones:

1. Calentar el horno a 180 C (350 F) y forrar un molde para pan con papel pergamino, dejar aparte.
2. En un recipiente grande, añadir el azúcar, el aceite de coco y el extracto de vainilla y batir hasta obtener una mezcla suave y ligeramente más clara.
3. Agregar los huevos hasta que la mezcla esté ligera y esponjosa. Incorporar el queso cottage (quesosón) y mezclar todo bien.
4. Añadir la harina, el polvo de hornear y la sal, batir hasta que todo esté bien incorporado. No mezclar más de lo necesario.
5. Agregar las fresas y con una espátula, incorporarlas con la mezcla. Verter la masa en el preparado, esparcir bien para que quede parejo.
6. Hornear de 40 a 45 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio. Dejar enfriar completamente antes de agregar el glaseado o antes de cortar, luego disfrutar y ser feliz.
7. Para hacer el glaseado, en un recipiente pequeño agregar las fresas, con un tenedor hacerlas puré, dejando pedacitos pequeños, agregar azúcar blanca de acuerdo al gusto, y luego añadir sobre el bizcocho.

### Notas:

\*El azúcar granulada yo utilicé azúcar de caña, que es un poco menos procesada, pero puedes utilizar en endulzante que gustes.

\*El aceite de coco lo puedes sustituir por el aceite vegetal de tu preferencia o mantequilla amarilla derretida.