

BESCUIT

INGREDIENTS

6 u. Ou

250 gr. Sucre

210 gr. Farina fluixa

40 gr. Midó

ELABORACIÓ

Separem els rovells de la clara.

Tamisem les dues farines.

Muntem els rovells amb la meitat del sucre fins obtenir una massa blanca i espumosa. Reservem.

Muntem les clares a punt de neu amb l'altra meitat de sucre (el sucre l'afegirem quan les clares estiguin gairebé muntades). Reservem

Barregem els dos batuts amb cura.

Incorporem les farines als batuts, les incorporem amb la llengua amb moviments envolvents fins integrar del tot les farines.

Aboquem en motlle prèviament encamisat amb mantega i farina.

Omplim fins una mica més de la meitat.

Col·loquem en llaunes i coem a 180-200°C durant uns 20-25 minuts, fins que quan li clavem un escuradents, aquest surti net.

Desemmotllem i deixem refredar abans d'utilitzar-lo.