

BIZCOCHO

INGREDIENTES

6 u. huevo
250 gr. azúcar
210 gr. harina floja
40 gr. almidón

ELABORACIÓN

Separamos las yemas de la clara.

Tamizamos las dos harinas.

Montamos las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una masa blanca y espumosa. Reservamos.

Montamos las claras a punto de nieve con la otra mitad de azúcar. (El azúcar lo añadiremos cuando las claras estén casi montadas). Reservamos.

Mezclamos los dos batidos con cuidado.

Incorporamos las harinas a los batidos, las incorporamos con la lengua con movimientos envolventes hasta integrar por completo las harinas.

Verter en molde previamente encamisado con mantequilla y harina.

Llenamos hasta un poco más de la mitad.

Colocamos en latas y cocemos a 180-200 °C durante unos 20-25 minutos, hasta que cuando le clavamos un palillo, éste salga limpio.

Desmoldamos y dejamos enfriar antes de utilizarlo.