

## 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.