

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:33
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bizcochitos.html>

Bizcochitos

INGREDIENTES

5 huevos
130 g. Azúcar
125 g. almidón (Maicena)

Con estas cantidades salen unos 17 pastelitos

PREPARACIÓN

Batir los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen inicial. Añadir después la Maicena tamizada y mezclar con las manos. Untar un molde con mantequilla y verter la masa en él. Hornear a 210°C durante 15 minutos para bajar luego a 185-190°C durante otros 15 minutos, con el horno programado en posición que dé calor por encima y por debajo.

Una vez sacado del horno cortar en porciones con un cuchillo fino

Nota: Si se desea se puede añadir a la harina un impulsor. La cantidad recomendada es de 30 gr. de impulsor por Kg. de harina.

El impulsor sirve para fermentar la masa dentro del horno, a diferencia de la levadura que la fermenta fuera del horno.