

# BIZCOCHO DE CLARAS Y LIMÓN

## INGREDIENTES

8 ó 9 claras de huevo (300 grs.)

Zumo de un limón y la piel muy finita (sólo la parte amarilla, aunque se rompa)

250 g de harina

300 g de azúcar

Un sobre de levadura Royal

100 g de mantequilla, margarina, ó aceite de girasol

## PREPARACIÓN:

Encender el horno a 180°.

Pesar la harina y reservar.

En el vaso bien seco, poner el azúcar y programar 1 minutos velocidad 5-7-9 progresivamente, añadir la piel del limón y repetir la operación: 1 minutos velocidad 5-7-9 progresivo.

Añadir el aceite y el zumo y programe 1 minutos velocidad 3. Si se utiliza mantequilla ó margarina, programar 1 minutos 40° velocidad 3, sacar y reservar.

En el vaso bien limpio y seco, colocar la mariposa en las cuchillas añadir las claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón ó vinagre y programar 8 minutos, velocidad 3  $\frac{1}{2}$  sin poner el cubilete en el bocal, las claras tienen que quedar montadas a punto de nieve muy duro.

Mientras se montan las claras, engrasar un molde con mantequilla o margarina y espolvorear con un poco de harina.

Cuando pare la máquina, volver a poner la misma velocidad ( $3 \frac{1}{2}$ ), poner el cubilete en la forma acostumbrada, o sea boca arriba, e ir depositando la mezcla que tenemos reservada del paso 4 sobre la tapa para que vaya cayendo lentamente a las claras.

Mezclar el sobre de Royal con la harina y añadirlo a vaso, programar 6 segundos velocidad 5.

Verter todo en el molde que tenemos preparado y hornear a  $180^{\circ}$  durante 30 minutos.

Desmoldar en caliente y dejar enfriar sobre una rejilla