

BIZCOCHO DE CLARAS

INGREDIENTES

6 claras de huevo

70 g de mantequilla blandita

120 g de azúcar (previamente pesada)

120 g de harina

3 cdtas (de las de té) de levadura en polvo

un pellizco de sal y nueces para decorar.

PREPARACIÓN

Poner la mariposa en las cuchillas, echar las claras y la sal, programar 5 min en vel. 3, cuando termine sacar y reservar. Sin lavar el vaso y con la mariposa puesta, añadir la mantequilla blandita y el azúcar, batir 2 min en vel. 2

Cuando acabe, comprobar que tenga la consistencia de una pomada, poner vel. 1, e ir incorporando a través del bocal poco a poco y alternativamente las claras batidas y la harina con la levadura incorporada.

Una vez incorporado todo, parar la máquina, quitar la mariposa y terminar de envolver cuidadosamente con la espátula.

Precalentar el horno a 180°, enmantequillar y enharinar un molde y verter toda la mezcla; espolvorear con azúcar y colocar las nueces a gusto.

Hornear 20 min, y si vé que se dora mucho, cubrir con papel albal, desmoldar caliente sobre una rejilla.