

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

Bizcochos

INGREDIENTES

6 yemas de huevo.
180 gr. de azúcar.
1 cucharadita de canela molida.
6 claras de huevo.
120 gr. de harina.
80 gr. de maicena o fécula

PREPARACIÓN

Tamizar siempre la harina antes de utilizar para separar impurezas y grumos. Engrasar el fondo del molde y espolvorear de harina. Quitar la harina sobrante con un pequeño golpe.

Batir las yemas, la mitad del azúcar y la canela molida con la batidora eléctrica hasta que quede una masa bien esponjosa.

En un bol completamente limpio y seco batir las claras a punto de nieve con la ayuda de la batidora eléctrica, cuyas varillas han de estar bien limpias y secas. Cuando las claras tengan una consistencia esponjosa y blanda verter el azúcar restante, poco a poco, y seguir batiendo hasta que estén duras.

Juntar las claras a las yemas, con sumo cuidado, con la ayuda de una cuchara de madera o con la mano, pero los dedos abiertos, con un movimiento de abajo hacia arriba.

Una vez conseguido añadir la harina tamizada junto con la maicena y mezclar igual que en el proceso anterior.

Verter la masa en el molde y hornear de 25 a 30 minutos a 180°. En los primeros 20 minutos no abrir el horno pues se bajaría el bizcocho.

Una vez cocido sacar el pastel del horno y dejar dentro del molde 10 minutos.

Transcurrido éstos, pasar el borde del molde con un cuchillo fino y volcar sobre una rejilla y dejar enfriar.