



<https://www.mepillasquisando.com>



BIZCOCHO DE QUESO JAPONÉS



INGREDIENTES:

- 250 gr. Queso Crema.
- ½ Taza de Leche.
- 50 gr. De Mantequilla.
- 6 Huevos.
- 60 gr. De Harina de Trigo.
- 20 gr. De Maicena.
- ¾ De taza Azúcar.
- 1 Cucharadita de zumo de Limón.
- 1 Cucharadita de Extracto de Vainilla.
- La ralladura de un Limón.
- 1 Pizca de Sal.

ELABORACIÓN:

Enharinamos y engrasamos un molde redondo. Precaentamos el horno a 180°. Tamizamos la harina y la maicena. Separamos las yemas de las claras y reservamos. Calentamos al baño María el queso, la leche y la mantequilla. Dejamos enfriar la mezcla. Batimos las yemas con el zumo de limón, la ralladura y la vainilla. Añadimos la harina y la maicena a la mezcla de queso. Agregamos las yemas a la mezcla. Batimos muy bien y si es necesario utilizamos un colador para eliminar los grumos. Montamos aparte las claras a punto de nieve hasta que se formen picos. Mezclamos el merengue con las yemas poco a poco con movimientos envolventes. Volcamos en el molde y pasamos a Hornear al baño María durante una hora. Apagamos el horno y dejamos que se enfríe dentro del horno para que no pierda esponjosidad. Podemos decorar con azúcar glas y frutas.

<https://www.mepillasquisando.com>