



<https://www.mepillasquisando.com>



BIZCOCHO DE ALGODÓN



INGREDIENTES:

120 gr. de Harina de repostería.
8 Huevos.
200 gr. de Azúcar.
25 gr. de Azúcar Vainillada.
1 Pizca de Sal.

ELABORACIÓN:

Separamos las claras de las yemas y las ponemos en dos recipientes distintos. En el de las claras añadimos la sal y las montamos hasta tenerlas a punto de nieve, reservamos. En el otro recipiente añadimos los azúcares y mezclamos muy bien con las yemas, hasta conseguir una mezcla muy cremosa, doblando el volumen inicial. Tamizamos la harina y la incorporamos a las yemas poco a poco hasta conseguir una masa homogénea. A continuación incorporamos las claras del mismo modo, poco a poco y con movimientos envolventes. Vertemos la masa en un molde untado con aceite o mantequilla. Precaentamos el horno a 200º y a la hora de meter el molde lo bajamos a 150º. Se horneará en unos 45 minutos. Para comprobar que está en su punto, con un palillo pinchamos en el centro y tiene que salir seco. Una vez hecho, lo dejamos reposar en el horno con la puerta semiabierta 5 minutos. Lo sacamos y ponemos sobre una rejilla para que termine de enfriarse. Una vez frío lo desmoldamos, veremos que ha bajado un poco, esto es normal. Lo podemos consumir tal cual o podemos hacer un almíbar con azúcar y limón y decorarlo por encima.

<https://www.mepillasquisando.com>