



<https://www.mepillasquisando.com>



## BIZCOCHO DE NATA



### INGREDIENTES:

- 6 Claras de Huevo.
- 200 gr. de Harina de repostería.
- 200 gr. de Nata para montar.
- 300 gr. de Azúcar Glas (impalpable)

### ELABORACIÓN:

Montamos las claras a punto de nieve y vamos añadiendo el azúcar poco a poco hasta obtener un merengue bien consistente, reservamos. Ahora batimos la nata hasta que monte un poco. Añadimos la harina al merengue también poco a poco para que no se nos baje, una vez bien mezclado añadimos la nata montada también poco a poco. Vertemos esta mezcla en un molde adecuado para que no se pegue, si es necesario espolvoreamos el molde con azúcar o mantequilla y horneamos a 180° durante 30 minutos o hasta que al pincharlo salga limpio.

<https://www.mepillasquisando.com>