Bizcocho japonés

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Violeta Lopez R



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
La harina leudante es como la "Bizcochona"

Descripción:

Es un bizcocho JAPONÉS: fino, delicado.... y que hay que preparar con mucha atención y cuidado, y tratar con mucho mimo.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 huevos
- 2 cucharadas de leche
- 2 cucharadas de miel
- 3/4 tazas de azúcar
- 3/4 tazas de harina leudante la normal de repostería también vale
- medio sobrecito de levadura royal
- para engrasar el molde de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 160º. Forramos un molde de bizcocho (Cuadrado o rectangular) con papel de aluminio o papel encerado. Lo untamos con un poco de mantequilla.Si la miel está muy densa, la calentamos unos segundos (no muchos, 8-10) en el microondas. Calentamos la leche, y la mezclamos con la miel, moviendo hasta que quede bien incorporada

Paso 2

ya mezclado, lo reservamos. Separamos las yemas de las claras. Batimos las yemas, y las reservamos.Batimos las claras a punto de nieve, y, cuando ya vayan estando firmes, incorporamos poco a poco el azúcar.

Paso 3

Ahora, ponemos en un bol las claras, y las mezclamos poco a poco con las yemas.Agregamos la harina (con la levadura), tamizándola.Agregamos la leche con la miel, y mezclamos todo bien

Paso 4

Y ahora, tamizamos la masa y la vertemos en el molde. Y golpeamos repetidas veces el molde contra la encimera para que desaparezcan todas las burbujas de aire Metemos el bizcocho al horno hasta que se separe de las paredes y, al tocarlo con el dedo en la superficie, ésta esté elástica, (vamos, que se hunda y vuelva a su posición). El tiempo de horneado oscila entre 30 y 40 minutos, según hornos. No os preocupéis si se tuesta por arriba: TIENE que tostarse, Cuando esté cocido, lo sacamos del horno, y lo desmoldamos ayudándonos del papel, sobre una superficie PLANA Y LISA.

Paso 5

Retiramos el papel de aluminio o de horno, y lo envolvemos bien en papel film.

Paso 6

Listo!