Plancha para bizcocho, "genovés

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Pilarpv

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- •4 huevos
- •120 gr de azúcar
- •120 gr de harina
- •Una pizca de sal
- •Un poco de mantequilla para la bandeja del horno

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180 grados. Batimos los huevos junto con el azúcar, lo hacemos con las varillas y batimos a conciencia por lo menos unos 5 minutos.

Paso 2

Añadimos la harina y la sal, y con las varillas batimos hasta que la masa sea uniforme. Cubrimos la bandeja con un papel para horno. Si queremos hacer una plancha de bizcocho, engrasamos el papel con la mantequilla fundida, y vertemos la masa de modo que vaya quedando uniforme. Horneamos unos 10 minutos, muy pendientes de que no se queme.

Paso 3

Si queremos hacerlo para una tarta, vertemos la masa en un molde redondo y desmontable, previamente engrasado. Lo honearemos entre 25 y 30 minutos a 180 grados. Dejamos templar y cortamos con cortatartas o cuchillo grande (con cuidado de no cortarnos) Sacamos del horno y dejamos que temple un poco.