

# ANGEL FOOD KAKE, (COMIDA DE ÁNGELES)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

CUANTO MÁS MONTADOS ESTEN LOS HUEVOS, MÁS ESPONJOSO SALE EL BIZCOCHO.

## Descripción:

ESTE BIZCOCHO ES BUENÍSIMO, TIENE LA MISMA TESTURA QUE LAS NUBES DE CHUCHES, OS LO RECOMIENDO. YO COMPRO LAS CLARAS, LAS VENDEN EN BOTES EN EL MERCADONA.

## Ingredientes para 10 personas :

- 9 CLARAS DE HUEVO
- 50 GR. de HARINA
- 50 GR. de MAICENA
- 1 CUCHARADITA de CREMOR TÁRTARO
- 200 GR. de AZÚCAR GLASS
- 1 PIZCA de SAL

## Preparación:

### Paso 1

Este molde y los ingredientes que aquí vemos son los que vamos a usar. Si no tenemos el molde, podemos usar uno de corona y al sacarlo del horno lo ponemos boca abajo sobre una botella o algo que nos sirva como soporte.

### Paso 2

Montamos con la batidora de varillas las claras junto con la pizca de sal y el cremor tártaro, tienen que quedar totalmente montadas. Luego vamos añadiendo el azúcar muy poco a poco, si dejar de batir hasta conseguir una pasta muy firme y brillante.

### Paso 3

Con el colador tamizamos la harina sobre las claras y mezclamos con movimientos suaves y envolventes, procurando que no se nos bajen las claras.

#### **Paso 4**

*Vertemos la masa en el molde sin engrasar, esto es muy importante para que al poner el molde boca abajo, no se resbale el bizcocho. Lo metemos en el horno precalentado a 180° durante 40 mt. Cuando halla pasado el tiempo y este dorado, lo pinchamos con una aguja, si esta sale limpia el bizcocho estará hecho.*

#### **Paso 5**

*Ponemos el molde boca abajo apoyado con las patillas y dejamos enfriar durante una hora.*

#### **Paso 6**

*Pasado ese tiempo, pasamos un cuchillo por los filos del molde y lo desmoldamos.*

#### **Paso 7**

*Quitamos la parte central del molde y por últimos la base.*

#### **Paso 8**

*Así queda después de cortado.*