Bizcocho Genoves

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

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** AnukaValencia



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

El truco de esta receta:
Batir muy bien las yemas con el azúcar.

Descripción:

Este bizcocho es ideal para bases de tarta.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 huevos
- 90 g de azúcar
- 90 g de harina
- 2 dedos de agua

Preparación:

Paso 1

Separar las yemas de las claras, batir las yemas con el azúcar, a medio batir añadir el agua muy poco a poco, como si hiciéramos mayonesa, seguimos batiendo hasta que triplique su volumen. Ahora tamizamos la harina y la añadimos poco a poco sin dejar de batir a velocidad baja. Montar las claras(temperatura ambiente) a punto de nieve, añadir una pizca de sal o unas gotas de limón empezando a velocidad baja e ir subiéndola a v. alta. Añadir las claras a punto de nieve a la masa anterior con movimientos envolventes para que no se bajen. Untar el molde untado con mantequilla y harina o forrado con papel de horno. Precalentar el horno a 160ºC, cuando este a esta Tª meter la masa unos 10 o 15 minutos, observar para que no se dore demasiado.