Pão de Ló

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 125 g de harina de repostería
- 8 huevos a temperatura ambiente
- 200 g de azúcar
- 1 Pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Separamos las yemas de las claras. Montamos las yemas con el azúcar hasta que dupliquen su volumen y formen una crema muy suave. Hay que batir al menos durante 25 minutos. En otro cuenco montamos las claras con la pizca de sal a punto de nieve. Calentamos el horno a 180º. Tamizamos la harina sobre la crema de yemas y unimos son suavidad hasta que esté totalmente integrada. Agregamos las claras, intentando que la masa se baje lo menos posible para que mantenga el aire. Vertemos con cuidado en un molde engrasado y enharinado. Horneamos sobre la rejilla, a 165º con calor abajo durante los primeros 30 minutos; luego ponemos también calor por encima y horneamos durante media hora más o hasta que el bizcocho esté listo. Si se dora mucho podemos cubrir el roscón con papel de plata. Una vez horneado apagamos el horno, entreabrimos la puerta y dejamos así durante cinco minutos. Retiramos y colocamos boca abajo sobre una rejilla.