

# BIZCOCHO PARA TARTAS Y BRAZOS DE GITANO



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

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- PARA EL BIZCOCHO
- 5 HUEVOS
- CUCHARADAS SOPERAS de HARINA
- 5 CUCHARADAS SOPERAS de AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA. de LEVADURA TIPO ROYAL

## Preparación:

### Paso 1

Separamos las claras de las yemas, montamos las claras a punto de nieve. Montamos las yemas con el azúcar hasta que hallan triplicado su volumen, añadimos a las yemas la harina mezclada con la levadura y seguimos batiendo hasta que estén bien mezclados, agregamos a esta masa las claras montadas y lo integramos con movimientos envolventes.

### Paso 2

Con manga pastelera ponemos la mezcla sobre bandeja de horno con papel o sisplas en este caso y lo metemos al horno a 200° durante diez o quince minutos