BIZCOCHO PARA TARTAS Y BRAZOS DE GITANO

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** jessica Tello S



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 esten bien mezclado, agregamos a esta masa las claras montadas y lo intregramos con movimientos envolventes.

Paso 2

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