

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Pepi Baez Pino



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si quieres antes de rellenar el bizcocho, mójalo con algun almibar o licor

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 125 grs de Harina
- 125 grs de Azúcar
- un pellizco de sal
- 4 Huevos

**Preparación:**

**Paso 1**

-Monta las claras a punto de nieve, con una pizca de sal -Añade las yemas y continua batiendo -Ahora el azúcar -Y por último añade la harina tamizada con movimientos envolventes para que todo sea bien espumoso.

**-Viértelo en una bandeja de horno que tendremos lista con papel para que no se pegue y hornea a 180° durante mas o menos 10 minutos. Sácalo y vuelcalo en una mesa en la que habrás puesto un paño humedo o como yo hago un film transparente, con cuidado lo enrollas y dejas que se enfrie.Desenrolla y ya le puedes poner lo que más te guste, crema, nata, mermelada, trufa.....**