

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma Luque Ro



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.....