

BIZCOCHO DE CLARAS DE HUEVO



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

Creador: Alegna

✕ Descripción:

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Ingredientes para 6 personas :

- - 6 claras de huevo
- - 200 g de azúcar
- - 150 g de maizena
- - 100 g de mantequilla
- - Un poco de mantequilla y harina para untar el molde
- - Un pellizco de vainilla en polvo y sal

Preparación:

Paso 1

Se montan las claras muy firmes de tres en tres (para que suban más) y con una pizca de sal. Se juntan en una ensaladera y se añade alternando, una cucharada de azúcar y otra de maizena. Al final se agrega la mantequilla ligeramente derretida. Se unta un molde con mantequilla y se espolvorea con harina. Se vierte la masa dentro. Se mete a horno medio (previamente calentado unos minutos) durante 50 minutos más o menos. Se retira del horno y cuando está templado se vuelca del molde y se coloca en una rejilla para que se termine de enfriar.