

Bizcocho Coca magdalena

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0

300 gr Azúcar — (30 gr por huevo)

150 gr Harina repostería — (15 gramos por huevo)

10 Huevos

Para Cardinal

120 gr Azúcar

60 gr Harina repostería

4 Huevos

ELABORACIÓN

Se separan las claras de las yemas.

Se mezcla la harina con el azúcar y se le añaden las yemas. Se bate muy bien.

Se calienta el horno a 180 grados con la resistencia de abajo. En un molde para horno se unta con mantequilla y se espolvorea con harina.

Se incorporan las claras subidas a punto de nieve a la mezcla anterior y se mezcla con un movimiento envolvente. Y se vuelca al molde.

Horneamos a 180 grados durante unos 50 minutos en los cuales no podremos abrir el horno para que la aumente su volumen correctamente.

Para saber si está hecho introduciremos una aguja en la masa y ésta deberá salir limpia.

Se desmolda en frío y se espolvorea con azúcar glas.