

Bizcocho genovés

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Categoría: Thermomix ·
Procedencia: Mavillum · Tiempo: 10 minutos · Autor: Tina777

INGREDIENTES

0

4 Huevos

120 gr Azúcar

150 gr Harina repostería

1 cucharadita/s Sal

1 cucharadita/s Levadura

ELABORACIÓN

Estos ingredientes son para un bizcocho.

Precalentar el horno a 180°.

Pon la mariposa y echa en el vaso los huevos y el azúcar y programa 3 minutos, temperatura 37°, velocidad 3. Cuando termine el tiempo, programa otros 3 minutos, a la misma velocidad, sin temperatura.

Incorpora la harina, la pizca de sal y la levadura y 5 segundos, velocidad 3.

Volcar la mezcla en una bandeja de horno forrada con papel albal, extender y meter al horno precalentado, durante 15-20 minutos.

Sacar y volcar del revés sobre el mármol, quitar el papel albal y colocar en una bandeja, para que se enfríe.