

Bizcocho genovés

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

4 Huevos - gordos de 62-72 g

100 gr Azúcar

100 gr Harina repostería

ELABORACIÓN

Receta que Cristina Galiano

tiene colgada en su página y sale muy bienPreparación del bizcocho

Éste es un bizcocho muy sencillo que siempre os saldrá bien. Además, es el más ligero, natural y sano pues no lleva ni levadura, y el que tiene menos calorías puesto que no lleva ningún tipo de grasa. ¿Para qué hacer un bizcocho con mantequilla o aceite, si luego casi todas las cremas llevan ya mantequilla, o queso, o nata incorporada?? Para prepararlo hay que batir los huevos con el azúcar y un poco de calor hasta que doblen, o incluso tripliquen su volumen. Si esto se hace con unas varillas eléctricas, las de montar claras, tardaremos menos de 5 minutos. Si tenemos que batir a mano, con un batidor de alambre, tardaremos 10 minutos. Esta operación se realizaba siempre al baño María, que es bastante molesto, por lo que os voy a explicar una manera más sencilla. El truco

para que los huevos crezcan muchísimo y muy rápidamente es el siguiente. Para empezar coger un bol muy grande donde tengamos espacio suficiente para poder batir con facilidad. Volcar los huevos y el azúcar, y con las varillas eléctricas, batir a la máxima velocidad durante unos segundos. Si tenéis agua caliente corriente en vuestra casa, llenar hasta la mitad la pila de la cocina con ella, e introducir el bol con los huevos. Si el agua está muy caliente los huevos duplicarán o triplicarán su volumen en 2 o 3 minutos. Cuando estén muy espumosos, sacar el bol del agua caliente y seguir batiendo unos 2 minutos más hasta que la mezcla se enfríe. Si no se tiene agua caliente, calentar agua en el fuego o en el microondas al 100 por 100 de potencia hasta que casi hierva. Volcar esta agua en un barreño o recipiente grande donde podamos introducir, a su vez, el bol con los huevos y el azúcar. No calentar nunca directamente el bol sobre el fuego o sobre la placa de vitrocerámica, ni en el microondas, porque necesitamos un calor suave pero indirecto, calor de baño María. A continuación, volcar la harina medida en un colador de malla finita, e ir dando golpecitos secos a éste. La harina irá cayendo sobre la mezcla de huevos y azúcar en forma de lluvia fina que es lo que nos interesa. A medida que cae incorporarla a la mezcla de huevos y azúcar con la ayuda de 1 tenedor que, gracias a sus dientes, nos mezcla mucho mejor que 1 cuchara. Nunca con varillas ni eléctricas ni manuales.