

Bizcocho

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

INGREDIENTES

0

6 Huevos

12 cucharada/s Azúcar

6 cucharada/s Harina repostería

ELABORACIÓN

Batir las claras a punto de nieve, añadiendo poco a poco el azúcar. Montar las yemas, unir las dos cremas, e incorporarles la harina tamizada, en forma de lluvia y sin batir, con movimientos envolventes en forma de 8, con la paleta colocada de canto. Volcar en un molde alto con agujero, ya engrasado y espolvoreado de azúcar si se desea. Cocer a horno precalentado media hora aprox, los primeros cinco minutos a 200°, después a 160°

Esperar unos minutos con la puerta del horno abierta, desmoldar. Si los huevos son de gallina auténtica.....sale riquísimo. Se puede hacer en la th.. Un bizcocho es una masa esponjada con huevos que puede llevar o no grasa en su composición. ¿Porqué Esponja un Bizcocho? El bizcocho esponja por primera vez al emulsionar el huevo y el azúcar. Al batir, con la varilla o en la batidora, el huevo y el azúcar se mezclan y al mismo tiempo absorben aire formándose infinidad de celdillas microscópicas de huevo-azúcar y aire, que hace aumentar al huevo de volumen y esponjar. Por eso, al mezclar la carga (harina, maicena o almidón) debe hacerse con mucha suavidad, para evitar que se destruya el menor número de celdillas y así conservar la esponjosidad, que aumentará al cocer en el horno o al vapor. El motivo, por el cual el bizcocho sube en el horno, es por que el aire contenido en las celdillas, aumenta de volumen por la acción del calor y tiende a salir de ellas y provoca la subida. Esta subida se consolida al cuajar el huevo, que lleva en disolución el azúcar y la harina.