

Bizcocho cuchara (tiramisu)

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

INGREDIENTES

0

360 gr Claras de huevo

250 gr Azúcar

360 gr Yema de huevo

160 gr Harina repostería

ELABORACIÓN

Montar las claras con 200 de los 250 gramos de azúcar juntos desde el principio a batir fuerte. Aparte yemas con los 50 restante de azúcar mezclamos un poco para disolverla + harina, mezclamos, (queda como una papilla), + claras montadas. Bandeja con papel de horno, extender el bizcocho y hornear a 230°C. Empapamos bien los bizcochos con el baño café, antes de congelar para manipularlos mejor.