

Bizcocho genovés

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 10 minutos |
Dificultad: Fácil

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.