



INGREDIENTES:

- 5 huevos.
- La punta de una cucharilla pequeña de cremor tártaro para que quede más firme el merengue (opcional)
- 200 gramos de azúcar en polvo.
- el zumo de una naranja
- 100 gramos de harina de repostería

ELABORACIÓN:

1. Separar las yemas de las claras.

2. Poner la mariposa en las cuchillas y añadir en el vaso Thermomix solo las yemas **programando 6 minutos, temperatura 37 grados, velocidad a 3 ½ casi 4.**

3. Una vez finalizado volver a **programar 6 minutos sin poner el botón de la temperatura,** añadiendo

por el bocal

(el agujero de la tapadera) con la máquina en marcha, primero el azúcar, seguido del zumo de naranja y por último echar la harina hasta que haya acabado el tiempo de programación y quedará perfectamente integrado.

4. Reservar la crema resultante en un bol.

5. Con el vaso, la mariposa y las cuchillas súper limpias, y sin que haya una sola gota de yema (de no ser así, las claras no montarían)

6. Volver a **colocar la mariposa en las cuchillas** y montar las claras echando (si lo tenemos, el cremor tártaro) **programando 6 minutos, velocidad 3 ½ casi 4.**

7. Al finalizar añadir las claras montadas a la crema anterior mezclándolas con mucho cuidado con ayuda de la espátula con movimientos envolventes.

8. Precalentar el horno a 170 grados ó 180 grados (dependerá siempre de la potencia de nuestro horno) y hornear el bizcocho de 35 a 40 minutos sin abrir el horno en ningún momento, y al acabar no abrir de golpe para que no se baje con el cambio de temperatura, apagar dejar unos 5 minutos, después abrir sólo un poco otros cinco minutos y después del todo.

9. El tiempo de cocción dependerá como siempre de la potencia de nuestro horno. No desmoldar hasta que se haya enfriado.

Riquísimo!