



INGREDIENTES:

- 4 huevos enteros.
- 130 gramos de azúcar.
- 120 gramos de harina Harisin (tamizar la harina de repostería).

PREPARACIÓN:

1. Pon la mariposa en las cuchillas y echa en el vaso de la Thermomix los huevos con el azúcar.
2. **Programa 6 minutos, 37 grados de temperatura, velocidad 3.**
3. Cuando acabe el tiempo, quita la temperatura y vuelve a **batir otros 6 minutos en velocidad 3**
4. Añade la harina que previamente habrás tamizado (muy importante) y **programa 4 segundos en velocidad 3**
5. Echa la mezcla en un molde engrasado y enharinado, e introdúcelo en el horno a 180°, que habremos precalentado previamente, **durante 20 minutos.**
6. **NOTA:** Una vez hecho, desmoldar sobre una rejilla y espolvorear con azúcar glasé (es un bizcocho ideal para rellenar).