



**INGREDIENTES:**

- 8 claras de huevo
- 10 yemas
- 235 gramos de azúcar en polvo
- 165 gramos de harina de fécula de patata
- Un molde desmontable de 24 centímetros

**ELABORACION:**

1. Forrar el molde con papel de folio, primero cortando un círculo para la base, un poco mas

grande que esta y forrarla pillándola con el aro, y hacer una tira para forrar el aro por dentro, un poco mas largo para que monte un poco, y no se escape.

2. Si preferimos ponerlo en un molde no desmontable de las mismas medidas mas o menos (no mas bajo por que sube el bizcocho) lo engrasaremos con un poco de mantequilla y espolvorearemos ligeramente con harina. (Yo prefiero el molde y el forrado anterior, que por supuesto no se engrasa) reservar el molde preparado.

### 3. Preparación:

4. Separar las yemas de las claras y pesar el azúcar y la harina y reservar.

5. **Colocar la mariposa en las cuchillas** añadir las claras y montarlas **programando 10 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 3 y medio.**

A continuación volver a

**programar 10 minutos a la misma velocidad pero esta vez sin temperatura.**

6. Una vez montadas, **volvemos a poner la máquina en marcha a velocidad 3 y medio**, y vamos añadiendo las yemas una por una por el bocal, (el agujero que hay en la tapa) (no añadir la siguiente hasta que se haya integrado la anterior) y a continuación añadir el azúcar y la harina en este orden, poco a poco por el bocal, hasta que veamos que todo se ha integrado.

7. Precalentar el horno a 180 grados durante unos 10 minutos aproximadamente con calor arriba y abajo.

8. Volcar la preparación en el molde y hornear 35 ó 40 minutos (como siempre el tiempo y la temperatura dependerá de la potencia de nuestro horno)

9. Una vez terminados, entreabrir la puerta del horno un poquito unos segundos, para no sacarlos de golpe y que no haya tanto contraste de temperatura (y ahora viene el "gran Truco")

tiramos la bandeja de la coca al suelo "para asustarla", de esta manera no disminuyen la altura y queda perfecta.

**10.** Servir bien espolvoreada de azúcar glass (que quede bien cubiertita)

**Está divina tanto con chocolate a la taza en invierno, como con helado en verano (helado de turrón o avellana es ideal)**

**Lista y exquisita!**