



INGREDIENTES:

- 6 albaricoques
- 4 huevos
- 220 gramos de azúcar
- 150 gramos de harina de repostería
- 100 gramos de aceite de oliva suave
- 1 sobre de levadura royal ó canario
- canela en polvo
- unas gotitas de limón

PREPARACIÓN:

1. Abrir los albaricoques por la mitad, quitar los huesos, y poner esas mitades a macerar con bastante azúcar y canela en polvo (opcionalmente podemos echarle un chorrillo de cointreau si nos gusta)

2. Poner la mariposa en las cuchillas del vaso de thermomix, y separando las yemas de los huevos, echar las claras con las gotitas de limón y **programar 6 minutos a 37 grados, velocidad 3 ½.** Acabado el tiempo **6 minutos mas** darle **(ahora ya sin ponerle temperatura) a la misma velocidad.**

Al término, sacar las claras montadas, y reservarlas en un bol mientras hacemos el resto (no parar aquí, las claras no pueden estar mucho tiempo sin mezclar con el resto, por que se empiezan a hacer líquidas).

3. Ir precalentando el horno a 230° durante unos 10 minutos.

4. Sin necesidad de lavar el vaso, y ya **sin mariposa**, echar las yemas de los huevos reservadas y el azúcar.

Programar 1

minuto, temperatura 37 grados, velocidad 3,

agregar el aceite, y

mezclar 20 segundos a velocidad 3.

5. Incorporar la harina, el sobre de levadura y el pellizco de sal, y **programar 1 minuto a velocidad 3.** (si no está bien mezclado dar un minuto mas si lo necesita) sacar y mezclar muy bien en esta masa con las claras montadas, con movimientos envolventes, para que las claras se bajen lo menos posible (aunque se bajan mucho, ya lo sabemos).

6. En un recipiente de bizcocho, para el horno, engrasarlo bien con mantequilla, espolvorearlo con harina, meter la mezcla. Poner las mitades de albaricoques, colocados por encima (si queremos que al darle la vuelta al bizcocho, los albaricoques que se suelen ir para abajo, se vean por el otro lado, ponerlos en la bandeja antes de echar la masa) eso al gusto.

7. Bajamos la potencia del horno a 200°, y lo ponemos a cocer en el segundo estante empezando por abajo, con calor arriba y abajo, unos 25 ó 30 minutos, dependerá del horno. Y al finalizar dejar enfriar antes de comerlo. **Listo y muy esponjoso, rico, rico, rico...**



