



INGREDIENTES:

- 8 huevos
- 160 gramos de harina de fuerza
- 300 gramos de azúcar
- Medio sobre de levadura en polvo de repostería: Canario o Royal
- 100 ó 150 gramos de azúcar en polvo para espolvorear (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Si hay que hacer azúcar en polvo hacerla al principio que está la máquina seca, **pulverizándola a velocidad de 5 a 10 progresivo durante 30 ó 40 segundos**

reservar la que nos sobre, en un recipiente seco y bien cerrado, para otra ocasión.

2. Separar las yemas de las claras.

3. Colocar la mariposa en el vaso de Thermomix, echar las claras y **programar 10 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 3 y medio**

Con la máquina en marcha,

sin

programar tiempo, y a velocidad 3 ½

añadir las yemas poco a poco, una a una, después el azúcar, poco a poco, la levadura y la harina, hasta que esté todo integrado, en una masa cremosa.

4. Programar el horno a 230 grados durante 10 minutos.

5. Poner un recipiente para hornear el bizcocho, con papel vegetal (papel de horno) en el fondo, y bajar la temperatura a 180 grados, y tenerlo cociendo unos 45 minutos (dependerá como siempre de la fuerza de nuestro horno)

6. Cuando esté ligeramente dorado (un poco de color), apagamos semi- abrimos el horno esperamos unos segunditos, lo sacamos y tiramos la bandeja al suelo, para asustar el bizcocho (igual que hacemos con los cuartos de Can Joan d?Saigo) .Si se desea podemos espolvorear con azúcar en polvo.

7. Fantástico para comer con chocolate a la taza. **SUPER RICO.**

8. **RECETA FACILITADA POR MI AMIGA PAQUITA GONZALEZ**



