

Bizcocho esponjoso

(sin levadura)



Sólo 3 Ingredientes

para un molde de 18 - 20 cm:

- 5 huevos M = 4. huevos L
- 120 g de azúcar = media taza = 6 cucharadas
- 120 g de harina = una taza. = 8. cucharadas

Preparación: 5 minutos

Horneado: 25 - 30 minutos

Cantidad: 6 - 8 raciones



- 1 Ponemos a calentar el horno a 160°C = 320°F. A continuación ponemos papel de hornear en la base del molde y humedecemos los laterales y la base con mantequilla, aceite o spray desmoldante.
- 2 Separamos las claras de las yemas en boles distintos y batimos las **claras** hasta que dupliquen su volumen. Añadimos la mitad del **azúcar** cuando comiencen a blanquear y acabamos de batir hasta que queden a punto de nieve (al darle la vuelta al bol no se caen).

- 3 Con las mismas varillas batimos las **yemas** con el resto de azúcar, hasta que blanqueen y tripliquen su volumen. Añadimos al bol de las yemas la **harina** tamizada en tres partes. Tamizamos una parte y mezclamos con una cuchara o espátula hasta integrarla, con movimientos suaves. A continuación añadimos un tercio de las **claras** a punto de nieve, de este modo conseguiremos que la mezcla quede más manejable. Repetiremos la operación otras dos veces, hasta haber integrado toda la harina y todas las claras. Mezclamos siempre suavemente, con movimientos envolventes para conservar el máximo de aire posible (con esta técnica no es necesario añadir levadura, polvos para hornear, bicarbonato ni ningún otro impulsor). Vertemos en el molde y repartimos la mezcla alisando superficie.
- 4 Colocamos el molde sobre la fuente del horno en el segundo estante inferior. **Horneamos a 160° C durante unos 30 – 35 minutos** con calor arriba y abajo.