elGourmet

Genoise o bizcochuelo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Azucar rubio: 125 grs.
Huevo: 4 Unidad
Harina 0000: 140 g

Preparación de la Receta

- Bata los huevos con el azúcar en batidora eléctrica hasta espumar a punto letra.
- Derrita la *manteca* a fuego suave.
- Incorpore a la espuma.
- Incorpore el *harina* tamizada en forma envovente y continua.
- Por último agregue la *manteca* derretida tibia, mezcle en forma envolvente.
- Lleve a un molde para torta enmantecado
- Cocine en horno caliente a 170º C durante 30 minutos aproximadamente.
- Desmolde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/genoise-o-bizcochuelo