

Genoise

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 125 grs.Huevos: 4 UnidadesManteca: 25 gHarina 0000: 125 g

Preparación de la Receta

- Derrita la manteca.
- Bata los huevos con el azúcar hasta obtener una crema rígida.
- Incorpore la harina tamizada poco a poco y mezcle con movimientos envolventes.
- Añada suavemente la manteca derretida.
- Forre la base de un molde con papel manteca enmantecado.
- Vierta la preparación en el molde y cocine en horno precalentado a 170º C durante 20 minutos.
- Para realizar genoise de chocolate debe reemplazar 25 gramos de harina por cada 2
 - 5 g de cacao.

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