

# Angel Food Cake



## Elementos del invento:

- 9 claras de huevo (un bote de las pasteurizadas de Mercadona)
- 100 gr de harina tamizada
- 200 gr de azúcar
- 1/8 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

## Elaboración de los elementos:

Precalentamos el horno a 170°.

Batimos las claras de huevo con la sal, y cuando hayan montado ir añadiendo el azúcar, cucharada a cucharada. Cuando se haya integrado una, la siguiente. Cuando terminemos de incorporar el azúcar, añadir el extracto de vainilla.

Por último incorporamos la harina, también cucharada a cucharada.

Volcamos en el molde. Deberá ser de aluminio, con agujero en el centro y NO deberemos enharinarlo, una de las claves de este bizcocho es que se pegue al molde.

Horneamos durante 35-40 minutos. Comprobamos con un palillo que está hecho.

Si no disponemos del molde especial, lo ponemos boca abajo encima de algo apoyado. Yo lo hice así, sobre otros dos moldes:

Y dejamos que transcurra una hora, no más según las indicaciones de Bea.

Desmoldamos. Yo aquí tuve que meter los dedos, porque efectivamente estaba muyyyyyyy pegado a las paredes, pero vamos, salió bien.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>