



*bizcocho
fácil*

Ingredientes:

8 huevos
240 gr de azúcar fino de pastelería
170 gr de maicena
azúcar glass para espolvorear

Preparación:

Separamos las claras de las yemas.

Montamos las claras a punto de nieve y batimos durante 10 minutos con la amasadora o batidora.

Sin dejar de batir añadimos en forma de lluvia el azúcar. A continuación, las yemas de huevo, una a una, hasta que no se ha integrado la primera, no añadimos la siguiente, etc...

Cuando las yemas estén totalmente incorporadas, dejamos de batir. Tamizamos la maicena o almidón de maíz e incorporamos a la masa con movimientos envolventes.

Engrasamos el molde elegido (grande y rectangular a ser posible) y vertemos.

Horneamos a 180° (yo con aire) durante 30 minutos.

Para que no se pierda volumen el bizcocho, nada más sacarlo del horno tiramos el molde al suelo desde la altura de nuestra cadera, así lo asustamos y permanecerá voluminoso.

[Con las zarpas en la masa](#)

