



bizcocho
JIRAFÁ

Ingredientes para un molde corona de 22 cm de diámetro:

cacao en polvo 0% M.G. sin azúcar

capa blanca:

5 claras de huevo

80 gr de azúcar

50 ml de leche

50 ml de aceite de girasol

100 gr de harina

8 gr de levadura química

50 gr de harina de almendras

capa amarilla:

5 yemas de huevo

80 gr de azúcar

50 ml de leche

50 ml de aceite de girasol

130 gr de harina

8 gr de levadura química

Preparación:

capa blanca:

Tamizamos la harina, levadura química y harina de almendras, reservamos.

Semimontamos las claras de huevo junto con el

azúcar, batimos hasta que casi estén montadas. A continuación, añadimos la leche en forma de hilo. Una vez incorporada la leche, añadimos el aceite.

Incorporamos en 3 veces los ingredientes sólidos. Reservamos.

capa amarilla:

Tamizamos la harina y la levadura química, reservamos.

Batimos las yemas de huevo junto con el azúcar durante 2 minutos. A continuación, añadimos la leche en forma de hilo. Una vez incorporada la leche, añadimos el aceite. Finalmente, agregamos los ingredientes sólidos en 3 veces. Reservamos.

montaje:

Precalentamos el horno a 175°.

Engrasamos nuestro molde y vertemos la mitad de la mezcla amarilla. Con la ayuda de un colador, espolvoreamos cacao en polvo. A continuación, vertemos la mitad de la capa blanca. Espolvoreamos cacao en polvo. Repetimos la operación.

Horneamos durante 40 minutos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)



©conlaszarpas