

Bizcocho Esponjoso de Azahar



Necesitamos....

- 125 gr. de Azúcar.
- 75 gr de Maizena.
- 4 Huevos.
- 25 gr. Harina.
- 1 Cucharadita de Levadura.
- Ralladura de 1 Naranja.
- 1 Cucharada de Agua de Azahar.
- Para decorar:
 - Azúcar Glas Normal.
 - Azúcar Glas Rosa.

Paso 1

Primero separar las claras de las yemas. Reservar separadamente. Rallar la Naranja y reservar también.

Paso 2

Batir un poquito las Claras, incorporar la mitad del Azúcar y seguir montando hasta que alcance el punto de Nieve.

Paso 3

Colocar las yemas en otro bol, añadir el resto del Azúcar y el Agua de Azahar. Mezclar bien. Mezclar las Harinas con la Levadura. Precalentar el Horno a 160 grados arriba y abajo.

Paso 4

Incorporar las Harinas tamizadas y claras a punto de nieve con la otra mezcla de yemas, poco a poco, con movimientos envolventes hasta mezclar totalmente. Agregamos también la ralladura de Naranja mezclando bien.

Paso 5

Poner papel de hornear en el fondo del molde, untarlo con mantequilla y enharinarlo. Con mucho cuidado incorporamos la mezcla al molde.

Horneamos unos 25 minutos en la parte baja del horno con calor arriba y abajo a 160 grados sin ventilador.

Paso 6

Sacar del Horno y cuando enfríe desmoldar con cuidado (es muy frágil). Espolvoreamos primero el Azúcar Glas Normal, luego ponemos la plantilla y espolvoreamos el Azúcar Glas Rosa. Retirar la plantilla y Listo Nuestro Esponjoso Bizcocho. Si queréis probar? Os encantara el olor, el sabor y lo esponjoso que queda.