



Bizcocho genovés (versión Thermomix)

10 raciones



Nivel medio

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
Thermomix
Espátula
Tamiz
Molde 20cm Ø por 8/10 cm de alto

Ingredientes:

6 huevos
210 g harina
210 g azúcar
60 g mantequilla
8 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170oC con ventilación arriba y abajo.
- 2 Preparar el molde engrasando por los bordes con un poco de mantequilla y papel vegetal en la base.

Para el bizcocho:

- 3 Monta el accesorio pala. Vierte las yemas, el aroma natural de vainilla y el azúcar en el cuenco de la amasadora. Bate 5' a velocidad 10. Reserva en un cuenco aparte.
- 4 Limpia y seca bien el cuenco. Monta el accesorio varillas. Pon las claras y bate 5' a velocidad 10 hasta que estén montadas.
- 5 Incorpora las claras al cuenco de las yemas e intégralas con una espátula haciendo movimientos envolventes. Añade la harina en tres veces con espátula en movimientos envolventes y suaves para no desinflar la mezcla de huevos.





- 6 Por último retirar dos cucharadas de la mezcla del bizcocho e incorporar al cuenco con mantequilla derretida. Mezclar enérgicamente y volver a la mezcla del bizcocho, incorporando de manera suave.

Horneado:

- 7 Verter la mezcla en el molde preparado y hornear en la parte media del horno durante 45' o hasta que el bizcocho esté dorado y al presionar la superficie ésta se hunda pero vuelva a su lugar.
- 8 Retirar del horno y dejar enfriar unos 15' antes de desmoldar y dejar enfriar en una rejilla por completo.

