

Bizcochos de soletilla (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g de harina
- 50 g de fécula de maíz
- 125 g de claras de huevo (aproximadamente 4 claras)
- 100 g de azúcar granulada
- 80 g de yemas de huevo (aproximadamente 4 yemas)

Préparation

1. Hoy para la merienda, ¡fueron bizcochos de soletilla!
2. Encontré esta receta en el sitio de la Academia del Sabor, y al salir del horno los bizcochos estaban perfectos.
3. Son súper rápidos de hacer y deliciosos para comer solos o bien para realizar un tiramisú o una charlota.
4. Tamizar la harina y la maicena.
5. Por separado, montar las claras a punto de nieve, luego incorporar el azúcar para estabilizarlas.
6. Incorporar entonces muy rápidamente con la batidora las yemas de huevo (batir durante aproximadamente 30 segundos), luego añadir con una espátula muy delicadamente la mezcla de harina-maicena.
7. Formar con ayuda de una manga pastelera cilindros de masa sobre papel sulfurizado, separándolos lo suficiente para que no se peguen al hornear.
8. Espolvorear los bizcochos con azúcar glas, luego hornear en el horno precalentado a 190°C durante unos diez minutos.
9. Los bizcochos deben estar dorados y esponjosos.
10. Dejar enfriar, luego espolvorear nuevamente con azúcar glas si se desea.