

Bizcocho esponjoso

Ingredientes:

- 1 taza grande de azúcar.
- 1/2 taza de agua.
- 4 claras de huevo.
- 1 + 1/4 tazas de harina (125 gramos).
- Dos cucharaditas y media de levadura Royal.
- 1/4 de cucharadita de sal.
- 4 yemas de huevo.
- 1/2 de cucharadita de esencia de vainilla.
- 2 cucharadas de agua fría

Preparación:

Se hierven el azúcar y el agua hasta formar un almíbar a punto de hilo fuerte. Cuando está en su punto se vierte sobre las claras batidas a punto de nieve, y se sigue batiendo hasta que la mezcla esté fría.

A parte se mezcla la harina, la levadura Royal y la sal. Se baten las yemas hasta que estén espesas y se añaden poco a poco, alternando la mezcla de harina y de las yemas a la de las claras de huevo.

Se añaden la esencia de vainilla y el agua fría y se remueve ligeramente. Se coloca la preparación en un molde apenas enmantecado y se cuece al horno moderado durante una hora.

Se puede adornar al gusto.