

Bizcocho Genovés

Bizcocho Genovés, probablemente una de las elaboraciones de bizcochos más antiguas, pues es anterior a la existencia de levaduras.

ingredientes

- 250 gr de Harina
- 250 gr de Azúcar
- 8 Huevos
- pizca de Sal

elaboración Bizcocho Genovés

Aunque con pocos ingredientes este bizcocho es bastante laborioso puesto que para que salga esponjoso tendremos que hacer que el batido de los huevos coja el suficiente aire como para que no se quede apelmazado.

En un Bol pondremos los huevos con el azúcar y comenzaremos a batir con un unas varillas, yo he usado una batidora de mano con el accesorio de varillas, también se podría hacer con un robot de amasado o con unas varillas manuales.

Para que os hagáis una idea yo he tardado en poner la mezcla a punto unos 15 minutos, con las varillas manuales será muy difícil hacerlo.

La textura que debe tener es como si fuesen las claras a punto de nieve pero con la diferencia que aquí se hace con el huevo entero.

Sabremos que está cuando levantemos las varillas dejemos caer un poco de la mezcla sobre el resto que esta en el bol y no se hunda.

Ahora en otro bol donde tendremos la harina con la pizca de sal pondremos también un tercio de la mezcla de huevos y azúcar, y con una lengua pastelera, comenzaremos a remover con movimientos envolventes procurando perder el mínimo de aire que trate la mezcla de los huevos, poco a poco iremos añadiendo el resto hasta tenerlo todo bien integrado.

Pondremos la masa en un molde para horno que previamente habremos untado con un poco de mantequilla.

Meteremos al horno que tendremos precalentado a 180º y lo tendremos 45 minutos, pasado ese tiempo pincharemos para ver si esta listo, si el palillo sale completamente seco estará, sino darle 5 minutos más.

Es importante no abrir el horno antes de tiempo pues si lo hacemos corremos el riesgo de que no nos suba el bizcocho.

Nosotros le hemos puesto azúcar también por encima porque nos gusta esa capa crujiente y lo hemos hecho con huevos caseros que le dan ese color.

Ya tendremos nuestro bizcocho genovés.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.