

Bizcocho Genovés

INGREDIENTES:

4 HUEVOS
120 GR DE AZÚCAR
1 CUCHARADITA DE VAINILLA
120 DE HARINA
1 CUCHARADITA DE LEVADURA
1 PELLIZCO DE SAL

PREPARACIÓN:

BATIMOS LOS HUECOS CON EL AZÚCAR HASTA QUE ESPUME EL DOBLE EL VOLUMEN.

AGREGAMOS LA ESENCIA DE VAINILLA. EL HARINA CON LA LEVADURA Y LA PIZCA DE SAL CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.

REPARTIMOS EN UNA BANDEJA CUBIERTA DE PAPEL DE HORNO Y HORNEAMOS DURANTE 10 MINUTOS A 150 GRADOS CON AIRE Y CALOR ARRIBA Y ABAJO (O 180 GRADOS SIN AIRE CALOR ABAJO SOLO)



Merenguitos

INGREDIENTES:
5 CLARAS DE HUEVO
400 GR DE AZÚCAR

PREPARACIÓN:

BATIMOS LAS CLARAS HASTA QUE ESTÉN A PUNTO NIEVE COMENZANDO A VELOCIDAD BAJA Y SUBIENDO. CUANDO ESTÁ COMPLETAMENTE FIRME COMENZAMOS A INCORPORAR EN FORMA DE LLUVIA EL AZÚCAR POCO A POCO HASTA QUE ESTÉ COMPLETAMENTE BRILLOSO.

COLOCAR EN MANGA Y HACER CÍRCULOS. HORNEAR DURANTE 50 MINUTOS A 80 GRADOS Y DEJAR QUE ENFRÍEN EN EL HORNO.

Chantilly

INGREDIENTES:
500 GR NATA PARA MONTAR
120 GR AZÚCAR GLASS
UN CHORRITO DE ESENCIA DE VAINILLA

PREPARACIÓN:

INCORPORAMOS TODOS LOS INGREDIENTES Y MONTAMOS HASTA QUE ESTÉ FIRME. CUIDADO DE NO PASARSE PORQUE SE CORTA LA NATA.

