

Torta esponjosa



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **16**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: sikorova.dorota

Url: <https://srecetas.es/torta-esponjosa>

Preparación

Los huevos deben estar a temperatura ambiente, por lo que prepárelos con antelación. Separe las yemas de las claras. A las yemas, agregar 120 grs de azúcar en polvo, una bolsa de azúcar de vainilla, 2 cucharadas de agua caliente y batir juntos hasta que el azúcar se disuelva y hasta producir una espuma ligera. Agregar la harina de a poco y luego vierta la mezcla en un molde redondo. Hornear durante 30 minutos a 180 ° C.

▣ **Tip para la receta**

Preheat oven to in advance so we can put the dough ready to bake immediately after completion, otherwise it could fall fluffy dough.



Ingredientes

- 6 huevos
- 120 g de azúcar impalpable
- 1 cantidad mínima de azúcar vainillada
- 200 grs. de harina 000

Categorías

Todo el año, Lácteos y huevos, Recetas de Ayuda, Masas