

# Cómo hacer el **Bizcocho perfecto**



## Ingredientes:

- 200 g de harina de repostería
- 200 g de azúcar blanco
- 4 huevos medianos (a temperatura ambiente)
- 1 yogurt natural = 120 ml= media taza (a temperatura ambiente)
- 16 g de levadura química = polvo de hornear
- Ralladura de una naranja ó 1 limón ó 2 limas
- Unas gotas de esencia de vainilla
- Pizca de sal

**Horneado** 40 minutos  
**Cantidad** 6 - 8 raciones



- 1** Ponemos el horno a 175° C = 340° F con calor arriba y abajo. Separamos las yemas en un bol y en el otro las claras. Si cae algún resto de yema en las claras debemos quitarlo fácilmente con ayuda de una cáscara de huevo. Con restos de yema en las claras éstas no montarían. Añadimos una pizca de sal a las **claras** y las **montamos a punto de nieve** con ayuda de unas varillas. A los dos minutos añadimos la mitad del azúcar poco a poco y sin parar de batir. Batimos hasta tener un merengue firme, reservamos.
- 2** Añadimos el resto del azúcar al bol de las **yemas** y batimos hasta obtener una crema más blanca. Añadimos el yogurt a temperatura ambiente, la ralladura del limón y mezclamos de nuevo. A continuación ponemos la levadura mezclada con la harina en un colador sobre el bol de las yemas y mezclamos con una espátula o cuchara. Añadimos un poco de las claras a punto de nieve y mezclamos. Añadimos poco a poco el resto de las claras mezclando lentamente con movimientos envolventes. Es importante mezclar despacio para no perder el aire que tienen las claras, y no baje la mezcla.
- 3** Vertemos la mezcla en el molde y colocamos en el centro de la fuente del horno. Horneamos a unos 175° C = 340° F durante unos 40 minutos, con calor arriba y abajo. **Durante el horneado debemos controlar la forma en que sube nuestro bizcocho pues no todos los hornos calientan por igual.** Debe subir primero de los bordes y luego del centro. Si sube antes del centro que de los bordes, quiere decir que el horno tiene mucho calor. Debemos bajarle la temperatura inmediatamente para que se hornee bien. A los 40 minutos vemos cómo está de cocinado el bizcocho. Abrimos y le damos unos golpecitos en el lado, si se mueve en el centro quiere decir que todavía necesita más tiempo. Si tenemos dudas pinchamos en el centro con un palillo y si sale mojado hay que darle unos 5 ó 10 minutos más. Esta maniobra debemos hacerla de modo rápido, para que no se marche mucho calor del horno. Si el pincho sale limpio retiramos y dejamos enfriar unos minutos sobre una parrilla antes de desmoldar.
- 4** Para desmoldar el bizcocho pasamos un cuchillo por el borde y soltamos el aro. Quitamos la base y el papel y colocamos sobre una fuente. Si vamos a utilizarlo como un bizcocho, lo colocaremos en la posición natural. Si lo vamos a utilizar para cortar y rellenar para hacer una tarta, colocaremos la base del bizcocho arriba, de este modo tendremos un acabado impecable, ideal para cubrir con un chocolate, merengue, fondant ... Si lo vamos a utilizar para rellenar, el bizcocho debe estar completamente frío. Con esta receta obtendremos un bizcocho alto, esponjoso y jugoso, ideal para hacer la tarta que más nos guste. Sólo, también está delicioso y además podemos añadir otros ingredientes: pepitas de chocolate, almendra, nueces...