Bizcocho de claras

INGREDIENTES:

Para la masa

- 120gr de azúcar
- 6 claras de huevo
- Un pellizco de sal
- 70gr de mantequilla *(a temperatura ambiente)*
- 120gr de harina
- 1 sobre de levadura química
- Nueces o almendras fileteadas para decorar

PREPARACIÓN:

1. **Precalienta el horno a 180°C**.
2. Pulveriza el azúcar **30 seg/vel 10**. Saca y reserva.
3. Pesa la harina incorpora la levadura y reserva.
4. Pon la mariposa y añade al vaso las claras y la sal, programa **6 min/vel 3 1/2**. Saca y reserva.
5. Con la mariposa puesta, incorpora la mantequilla blanda y el azúcar ya molido y bate **2 min/vel 2**.
6. Vuelve a programar **vel 2** y ve incorporando a través del vocal y poco a poco, las claras montadas y la harina con la levadura incorporada, altérnalas *(primero un poco de clara, después un poco de harina).*
7. Una vez todo mezclado, para la máquina, retira la mariposa y termina de envolver con mucho cuidado con la espátula.
8. Engrasa un molde con mantequilla y espolvorea con harina. Vierte la mezcla y adorna con azúcar en grano y las nueces o almendras fileteadas por encima. **Hornea 20-25 minutos a 180ºC**.

NOTA: Este bizcocho es ideal para gastar las claras de huevo sobrantes de otras recetas como por ejemplo la Crema Catalana.