

Bizcocho XXL

INGREDIENTES:

- 10 huevos
- 450 gr de harina de trigo
- 450 gr de azúcar
- 125 gr de leche
- 50 gr de aceite de girasol
- ralladura de limón o esencia de vainilla (*al gusto*)
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 sobre de levadura química
- un pellizco de sal
- mantequilla para engrasar el molde o spray desmoldante
- Molde de 30X40X7 mínimo.

PREPARACIÓN:

1. **Precaliente el horno a 170°C** y engrase el molde.
2. Separe las yemas de las claras de los huevos. Ponga la mariposa y monte las claras con la mitad del azúcar y un pellizco de sal, se aconseja 1 min por clara o sea que lo tendremos **10 min/vel 3'5** aprox. Saque del vaso y reserve.
3. Sin lavar el vaso y con la mariposa bata las yemas, con el azúcar restante, la leche, el aceite, la esencia de vainilla (*o ralladura de limón*) y el azúcar vainillado durante **6 min/37°C/vel 3'5**.
4. Acabado el tiempo vuelva a programar otros **6 min/vel 3'5** (*esta vez sin temperatura*).
5. Cuando la mezcla esté espumosa, añada la harina y la levadura y programe **30 seg/vel 3** (*en este paso si la masa está muy fuerte podemos añadir un poco de las claras reservadas, para ablandarla y que nos sea más fácil incorporarla a las claras con la espátula*).
6. Incorpore la masa al bol de las claras con la espátula con movimientos envolventes para no perder el aire.
7. Vierta en el molde engrasado, dé un golpe seco sobre la encimera para extraer las burbujas de aire y nos suba uniforme. **Hornee durante 45-50 min** o hasta que al pinchar nos salga el palillo limpio.

