

# Bizcocho genovés

( para una plancha de 45\*35\*2 cms ó un bizcocho redondo de 28\*5cms)

## Ingredientes

- 6 huevos grandes
- un pellizco de sal
- 180g de azúcar
- 10 g de azúcar vainillado
- 180 g de harina tamizada



## Preparación

1. Poner la mariposa en las cuchillas y agregar al vaso los huevos, el azúcar vainillado y el azúcar. Programa 8 min 37° vel 3,5.
2. Programa 8 min más sin temperatura a vel 3,5.
3. Añade la harina y la sal y programa 10 seg vel 2. Cuando acabe el tiempo termina de envolver delicadamente la mezcla con la espátula.
4. Vierte en una bandeja de horno con papel de hornear a 180° durante 25 min.
5. Dejar enfriar por completo antes de utilizar o rellenar.
6. Se puede mojar con un poco de mermelada desleída con agua y un chorrito de coñac en el microondas. Se pueden hacer dos planchas tamaño bandeja de horno, o hacer uno redondo y rellenarlo con nutella antes de poner el fondant. Después solo tenemos que estirar el fondant por encima, con cuidado porque una vez apoyado es muy difícil de retirar sin que se rompa.

Nota: para este pastel he realizado dos veces la receta ya que era un bizcocho para muchos comensales. Son dos planchas de 45x35 relleno con nutella y un paquete de 500 de fondant blanco y uno de 250 de verde y un poquito de azul.

**Tiempo:** 50 min + tiempo de enfriado para rellenar.

**Raciones:** el doble salen para unos 30 comensales.

