



Chiffon Cake

Por Chef: Fernando Silva

PREPARACION

1 h 30 min

DIFICULTAD

Media

PORCIONES

CATEGORIA

Postres

Ingredientes

Harina para pastel 250 g
Azúcar refinada 300 g
Polvo para hornear 12 g
Sal 3 g
Yemas de huevo 6 pz
Claras de huevo 8 pz
Aceite vegetal 120 ml
Agua 180 ml
Esencia de vainilla 10 ml
Crémor tártaro 5 g

Preparacion

1. Mezclar harina, polvo para hornear, sal y la mitad del azúcar.
2. Agregar yemas, aceite, agua y vainilla.
3. Mezclar hasta integrar.
4. Batir las claras con el crémor tártaro.
5. Agregar poco a poco el resto del azúcar hasta formar un merengue firme.
6. Incorporar el merengue en tres partes con movimientos envolventes.
7. Vaciar al molde.
8. Hornear a 170°C durante 50 a 60 minutos.
9. Invertir el molde al salir del horno.
10. Dejar enfriar completamente antes de desmoldar.