



Angel Food Cake

Por Chef: Fernando Silva

PREPARACION

1 h 20 min

DIFICULTAD

Media

PORCIONES

CATEGORIA

Postres

Ingredientes

12 pz claras de huevo
250 g azúcar refinada
120 g harina para pastel
8 g crémor tártaro
2 g sal
8 ml esencia de vainilla

Preparacion

1. Precalentar el horno a 170°C, tamizar tres veces la harina con la mitad del azúcar, separar cuidadosamente las claras y no engrasar el molde.
2. Batir las claras hasta formar espuma.
3. Agregar el crémor tártaro y la sal.
4. Incorporar poco a poco el azúcar hasta obtener picos firmes.
5. Agregar la vainilla.
6. Incorporar la harina con movimientos envolventes.
7. Vaciar inmediatamente al molde.
8. Hornear a 170°C durante 40 a 45 minutos.
9. Invertir el molde inmediatamente al salir del horno.
10. Enfriar completamente antes de desmoldar.