

## ANGEL FOOD CAKE



Este bizcocho era uno de mis 'pendientes?', y lo era, porque me daba mucha pereza tener que batir las claras de huevo y conseguir unas mezclas casi de merengue, pero desde que me regalaron mi Kitchenaid, estaba deseando probarla con este tipo de bizcochos.

Con muy pocos ingredientes, conseguimos un bizcocho sublime, y como su propio nombre indica, se trata de 'bizcocho para los ángeles?', su textura tan suave, es espectacular. A los amantes del merengue les encantará y al resto también, por supuesto.

En muchas recetas, aconsejan utilizar un molde especial para ángel food cakes, pero yo he utilizado uno muy normalito de Ikea, y me a servido fantástico. Lo principal es que tenga chimenea y fondo desmontable. Quizás con los moldes especiales se consiguen unos bizcochos más anchos, pero si no tenéis que no os prive de hacer este postre.



Vamo a ello.

### Ingredientes: (molde de 25 cm)



- 12 claras de huevo pasteurizadas (a temperatura ambiente)
- 100 gr. de harina de repostería
- 25 gr. de harina de maíz (Maicena)
- 275 gr. de azúcar blanquilla
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de crémor tártaro
- 1 cucharadita de extracto de vainilla



]

### Preparación:

Precalentamos el horno a 170° con calor arriba y abajo.

Para batir todos los elementos utilizaremos la KitchenAid, aunque si tenéis una batidora eléctrica también lo podéis preparar, aunque os será un poco más engorroso.

En primer lugar ponemos las claras de huevo, junto con el cremor tártaro y la sal, en un bol amplio, y lo ponemos a batir a velocidad baja, durante 1 minuto, hasta que veamos que se ha disuelto completamente el cremor tártaro.

A partir de ese momento aumentamos la velocidad y continuaremos batiendo entre 2-3 minutos, hasta que las claras hayan montado perfectamente, consiguiendo que se formen picos blandos.

Sin dejar de batir, bajamos la velocidad añadimos el azúcar a cucharadas , poco a poco. Al final conseguiremos que las claras tengan un aspecto brillante.

Paramos la batidora, comprobamos que las claras están firmes, y podemos añadir el extracto de vainilla, continuamos batiendo a velocidad media durante 1 minuto.

Ahora podremos incorporar las harinas, y lo haremos con la batidora a velocidad mínima, y añadiendo las harinas poco a poco y a cucharadas, es decir, echamos una cucharada esperamos que se absorba y añadimos la siguiente.

Con nuestra masa ya lista, ya podemos rellenar el molde, que **NO** debemos engrasar en absoluto (raro verdad, pues ese es uno de sus secretos para que se mantenga firme), y nos ayudamos de una espátula para repartir bien la masa.

Damos un par de golpes contra la mesa de trabajo, para asegurarnos de que no queden burbujitas en la masa. Introducimos en el horno y deberá cocer durante 40 minutos aproximadamente. No abrir nunca antes de los 30 minutos, y a partir de ese momento comprobaremos su cocción, viendo si la parte superior está dorada y comprobando con la ayuda de un palillo, si el interior está bien cocido.

Una vez saquemos del horno, lo pondremos sobre una rejilla y boca abajo, de esta forma conseguiremos que no nos baje de volumen. Y cuando ya esté casi frío, y con la ayuda de un cuchillo, lo pasaremos por los lados y por el borde del tubo para conseguir que se despegue completamente.

Este bizcocho tiene un ligero color dorado por la parte superior, pero por dentro es completamente blanco. Si queréis darle vuestro toque, podéis teñir con colorantes alimentarios la masa de los colores que más os gusten, y hacer varias capas de ellos, su resultado os sorprenderá.



Un abrazo,

Montse