



# Atelier de Cocina

## ANGEL FOOD CAKE (PASTEL DE ÁNGEL)



### Ingredientes:

9 claras de huevo

1 pizca de sal

5 gotas de zumo de limón

1 sobre de gasificante doble (1 sobre blanco y 1 sobre azul o morado)

200 gr. de azúcar glas

1 cucharada o 1 sobre de azúcar vainillada

100 gr. de harina de repostería



# Atelier de Cocina

## Elaboración:

*Precalentar el horno a 180°.*

Montar las claras a punto de nieve, junto con la sal y las gotas de limón.

Añadir el gasificante y seguir batiendo.

Ir añadiendo poco a poco el azúcar glas y el azúcar vainillada, y seguir batiendo. Debe quedar un merengue firme y brillante.

Añadir la harina previamente tamizada poco a poco y mezclar con movimientos envolventes, hasta que esté perfectamente integrada.

Echar la mezcla en un molde especial para "angel food cake" de 18 cm. de diámetro. Alisar la superficie con la espátula e introducimos en el horno.

Hornear durante 40-45 minutos, a 180°.

Sacar del horno e inmediatamente *dar la vuelta* y dejar que enfríe así durante 1 hora.

Pasar un cuchillo entre el bizcocho y las paredes del molde para despegarlo y dejar caer.

Dejamos que enfríe completamente sobre una rejilla.

## Montaje o presentación:

Espolvorear con azúcar glas o con un poco de sirope de chocolate o sirope de caramelo.