

BIZCOCHO DE MAIZENA Y TE MACHA

Ingredientes: Bizcocho de Maizena

- 100 gr. de Maizena o harina de maiz refinada
- 30 gr. de almendras
- 20 gr. de Té Macha
- 150 gr. de azucar
- 3 huevos M
- 150 gr de margarina
- 7 gramos levadura en polvo Schar

Elaboración:

Poner el horno a calentar a 180 °C y separar las yemas de las claras de los huevos.

Poner las claras en un bol, añadir un tercio del azúcar y batir a punto de nieve. Reservar mientras seguimos la elaboración.

En otro bol, ponemos el resto del azúcar, la margarina cortada en dados y batimos con unas barillas eléctricas hasta conseguir una mezcla espumosa y blanquecina. En ese momento, agregamos al bol las yemas y las integramos.

Añadimos al bol de las yemas la maizena tamizada junto con el te macha y seguidamente, la levadura, también tamizada y la harina de almendras. Mezclamos todo bien hasta conseguir que la masa de lo que será nuestro bizcocho de maizena sea homogénea.

Por último, agregamos las claras a punto de nieve y con movimientos envolventes, ayudándonos de una lengua de cocina, las incorporamos a la masa.

Vertemos la masa del bizcocho de maizena en un molde previamente engrasado y enharinado y horneamos durante 30 minutos o hasta que al pinchar el bizcocho con un palillo, salga limpio.