





BIZCOCHITO JAPONÉS

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 120 minutos

INGREDIENTES

- 250 gr de Queso Crema
- 140 ml de leche
- 120 gr de azúcar
- 60 gr de Margarina La Villita
- 60 g de maicena
- 60 g de harina de trigo
- 6 yemas
- 6 claras
- 1 cdita de sal
- Esencia de limón

MODO DE PREPARACIÓN

En una amasadora, coloca 60 gr de margarina a temperatura ambiente con el queso crema y la leche, mezcla. Después, añade las yemas de huevo y sigue revolviendo. Agrega la sal y la esencia de limón. Cuando todos los ingredientes se hayan integrado completamente, tamiza la harina, la maicena y mezcla hasta alcanzar una textura cremosa.

Aparte, monta las 6 claras de huevo y cuando comiencen a espumar, añade el azúcar poco a poco hasta formar picos ligeros con las claras (no deben quedar pesadas). Incorpora estas claras a la mezcla anterior con 2 o 3 pasos y movimientos envolventes de abajo hacia arriba para esponjar.

En un molde forrado con papel para hornear, vierte la mezcla del bizcocho. Coloca ese molde en una bandeja con agua para hacer un baño María y hornea a 150 ° C durante 75 minutos.

Cuando haya transcurrido el tiempo, deja el bizcocho dentro del horno para que se enfríe. Es mejor no sacarlo inmediatamente, porque entonces se puede desinflar un poco, así que déjalo reposar un poco antes de servir.