

homogéneas.

Se mezcla con el chocolate y se deja enfriar en un molde. Cuando este frío se mete en la nevera durante unas horas.

Esto sirve para rellenar bizcochos.

INGREDIENTES

4 huevos
125 gr. azúcar
125 gr. harina
1 pizca de sal

MODO DE HACERLO

Se baten las claras a punto de nieve.
Se baten las yemas con el azúcar hasta que doblan su tamaño y se vuelven blancas.
Se unen claras y yemas con movimientos envolventes.
Se tamiza 2 veces la harina y se mezcla con

para que la mezcla no pierda el aire que se le ha introducido.
Se echa una pizca de sal.

Se unta un molde con mantquilla (solo la base) y se espolvorea de harina, y se vierte la masa.
Se hornea durante 25-30 min.

Cuando este todo se deja enfriar en el molde 5 min. y se desmolda.
Se deja enfriar completamente sobre una rejilla.