



Bizcocho genovesa micro

Ingredientes

- 4 huevos
- 100 g de azúcar
- 100 g de harina
- azúcar glass.

Preparación

Poner en un bol los huevos con el azúcar .

Con unas varillas batir enérgicamente hasta que los huevos tomen un color blanquecino y hayan aumentado su volumen, éste de debe triplicar ya que de ello depende la esponjosidad de este bizcocho que no lleva levadura .

Añadir la harina en forma de lluvia, mezclando bien con un tenedor cuidado de que el volumen de los huevos no baje .

Engrasar un molde apto para microondas y verter la mezcla .

Meter en el microondas durante 6 minutos .

Dejar enfriar y desmoldar .

Espolvorear por encima con azúcar glass .

.