

INGREDIENTES:

- 1 taza de harina para repostería
- 1 ½ tazas de azúcar superfina
- 1 ¼ tazas de claras de huevo (aproximadamente 10 huevos)
- ⅛ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de cremor tártaro
- 1 cucharadita de vainilla
- ½ cucharada de extracto de almendra



Pastel de ángel con bayas

Instrucciones

1. Precaliente el horno a 325 °F. Use una bandeja para tortas de ángel de 10 x 4 ½ pulgadas (tiene un orificio en el medio).
2. Tamice la harina y ½ taza de azúcar unas cuatro veces.
3. Bata las claras de huevo con la sal hasta que estén espumosas. Bata hasta el punto de los picos nevados.
4. Agregue el cremor tártaro y la taza restante de azúcar gradualmente hasta que se incorpore.
5. Agregue la vainilla y el extracto de almendras.
6. Incorpore la mezcla de harina en 4 adiciones, usando un batidor de alambre grande o una espátula. Integre suavemente. No bata.
7. Vierta la mezcla en la bandeja para tortas de ángel y hornee durante 1 hora a 325 °F.
8. Deje que el pastel se enfríe boca abajo durante 1 hora y media en la bandeja. Luego, use un cuchillo para aflojar todos los bordes antes de retirarlos del molde.
9. Una vez que desmolde el pastel, sirva con crema batida y bayas.