

PANELITAS DE SAN JOAQUIN

Rendimiento: 40 unidades aproximadamente.

Ingredientes:

6 Huevos separadas las claras de las yemas.

150 gr. De azúcar moreno.

120 gr. De fécula de maíz.

60 gr. De Harina de trigo todo uso.

1 cucharada de esencia de vainilla.

La ralladura de una naranja.

Preparación:

- Bate las claras con la mitad del azúcar moreno hasta que se forme una espuma densa.
- Aparta las claras y bate las yemas (no es necesario lavar el vaso) con el resto del azúcar, hasta que se forme una mezcla densa y de color claro.
- A las yemas ve agregando en varias etapas las claras y las vas a unir con movimientos envolventes, para que las claras no bajen su volumen.
- Agrega la ralladura de la naranja y la esencia de vainilla.
- Cierne sobre la mezcla la fécula de maíz y la harina, une todo con movimientos envolventes, lo justo para que se una todo bien.
- Esparce la mezcla sobre una bandeja de hornear forrada con papel de hornear (yo use una bandeja de 38 x 25 centímetros).
- Hornéalo en un horno precalentado a 180° C / 350° F, de 15 18 minutos hasta que este dorado.
- Déjalo enfriar envuelto en un paño limpio de cocina, retira el papel de hornear.
- Corta rebanadas a lo ancho de 2 centímetros de ancho y luego por la mitad a lo largo de la plancha de bizcocho.
- Deja enfriar el horno hasta que alcance los 100° C / 212° F, para volver a colocar las panelitas.
- Coloca las panelitas nuevamente en la bandeja con la miga hacia arriba separadas.
- Déjalas secar y tostar en el horno a la temperatura arriba indicada por 60 minutos aproximadamente.