



## Biscuit glacé

### Ingredientes para 8 personas:

4 huevos

400 ml. de nata para montar

8 cucharadas de azúcar

Separa las yemas de las claras y ponlas en boles separados y limpios. Pon en otro bol la nata.

Bate hasta doblar volumen y blanquear las yemas con 4 cucharadas de azúcar, las claras con las otras 4 cucharadas de azúcar y la nata.

Mezcla con una cuchara grande con gestos envolventes de abajo a arriba las claras con las yemas en 3 veces, cada una de ellas con más cuidado.

Mezcla la nata de la misma forma en 2 tiempos. Se trata de conservar todo el aire que puedas del que has metido al batir todo.

Ponlo en un molde en el congelador, al menos 6 horas.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Sácalo del congelador cuando empieces a comer. Desmóldalo en una fuente.

Puedes servirlo con cualquier salsa dulce y barquillos.