COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Pan de nube japonés fácil y rápido

Receta para 2

Preparación: 5 min
Total: 20 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 3 unidades Huevos (solo clara)
- [ ] 30 gramos Harina de maíz
- [ ] 25 gramos Azúcar
- [ ] 3 gotitas (opcional) Colorante alimentario

PREPARACIÓN

1. Precalentamos el horno a 180 grados.

2. Para comenzar con esta sencilla y rápida receta, montamos las claras a punto de nieve.

3. Mientras las estamos montando vamos añadiendo los ingredientes poco a poco, primero el azúcar, después la harina de maíz.

4. Una vez ya se han montado, añadimos el colorante. En nuestro caso hemos escogido el rosa. Es un paso totalmente opcional, pero recuerda que cuantas más gotas de colorante le eches, más intenso será el color.

---

5. Removemos bien. Cubrimos la bandeja de horno con papel de horno o vegetal. Con la ayuda de una lengua de repostería, ponemos la masa encima dando forma de bola.

---

6. Horneamos durante unos 15-20 minutos o hasta que esté un poco dorado. Cada horno es un mundo y hay que ir controlando ya que de un momento a otro se puede quemar y no quedaría tan espumoso. ¡Qué aproveche!