



Bica gallega fácil

Descripción



Este es un postre típico gallego, es una especie de bizcocho esponjoso y jugoso. Aunque titulo así esta receta, la verdad es que he estado consultando y la verdadera «bica gallega» se hace con masa madre, manteca de cerdo, en fin...! que haremos la receta fácil de la «bica gallega».

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

- 4 huevos
- 400 gr de azúcar blanco.

- 400 gr de harina de repostería.
- 200 gr de mantequilla.
- 200 ml de nata para montar.
- 1 sobre de levadura. Me gusta la Royal.
- 60 gr de azúcar blanco para espolvorear por encima.
- Ralladura de 1 limón.
- Mantequilla para engrasar el molde.

Preparación:

Sacaremos la mantequilla de la nevera por lo menos una hora antes para que se ablande.

Escogemos un molde, preferentemente cuadrado o rectangular, cubrimos el fondo con papel de horno y lo engrasamos con mantequilla. He elegido una fuente de horno rectangular (35x25x5). Reservamos.



Tamizamos con un colador la harina y la levadura. Reservamos.

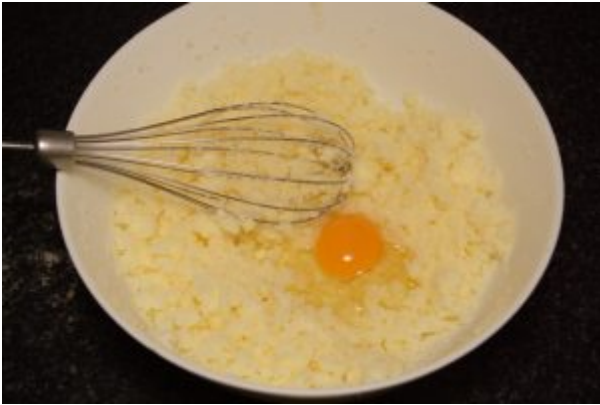


default watermark

En un bol grande ponemos la mantequilla con el azúcar y batimos con batidora de varillas, queda parecido a las migas.



AÑ±adimos los huevos, **uno por uno, mezclando bien antes de añ±adir el siguiente.**



default watermark

Incorporamos la nata y la ralladura de lim³n a la masa y seguimos batiendo. Precalentamos el horno a 180Â°C. calor arriba y abajo. AÑ±adimos la harina con la levadura tamizadas, mezclamos bien con



Vertemos nuestra crema en el molde, espolvoreamos toda la superficie con el azúcar blanco (los 60 gr) y llevamos al horno entre 40 y 50 minutos, a 180°C calor arriba y abajo.



Comprobaremos si esta hecho pinchando con un palito de brocheta, si sale limpio lo tenemos, de lo contrario dejaremos mas tiempo. Cuando esté cocido, dejamos reposar 10 minutos en el horno apagado y entreabierto, pasado el tiempo sacaremos y que termine de enfriar fuera.

Desde luego la pinta no puede ser mejor¿?!



Consejo: Ya sabemos que el tiempo de cocci3n depende de la potencia del horno. Si vemos que la superficie se tuesta demasiado antes de estar bien cocida, taparemos con papel de aluminio y dejaremos que siga horne3ndose.

S3guenos en Facebook: **facebook/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

M3ndanos tus recetas, opiniones, sugerencias3! a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscr3bete pinchando en 3«Suscribir3», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el m3vil.

Categor3a

1. Postres

Fecha de creaci3n

octubre 21, 2016

Autor

admin