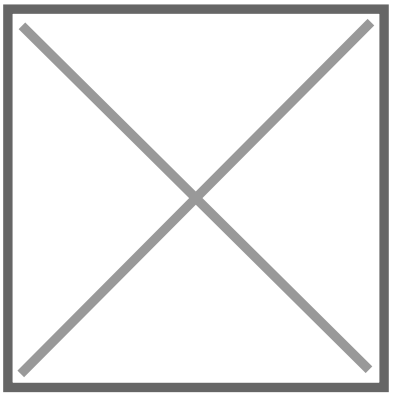
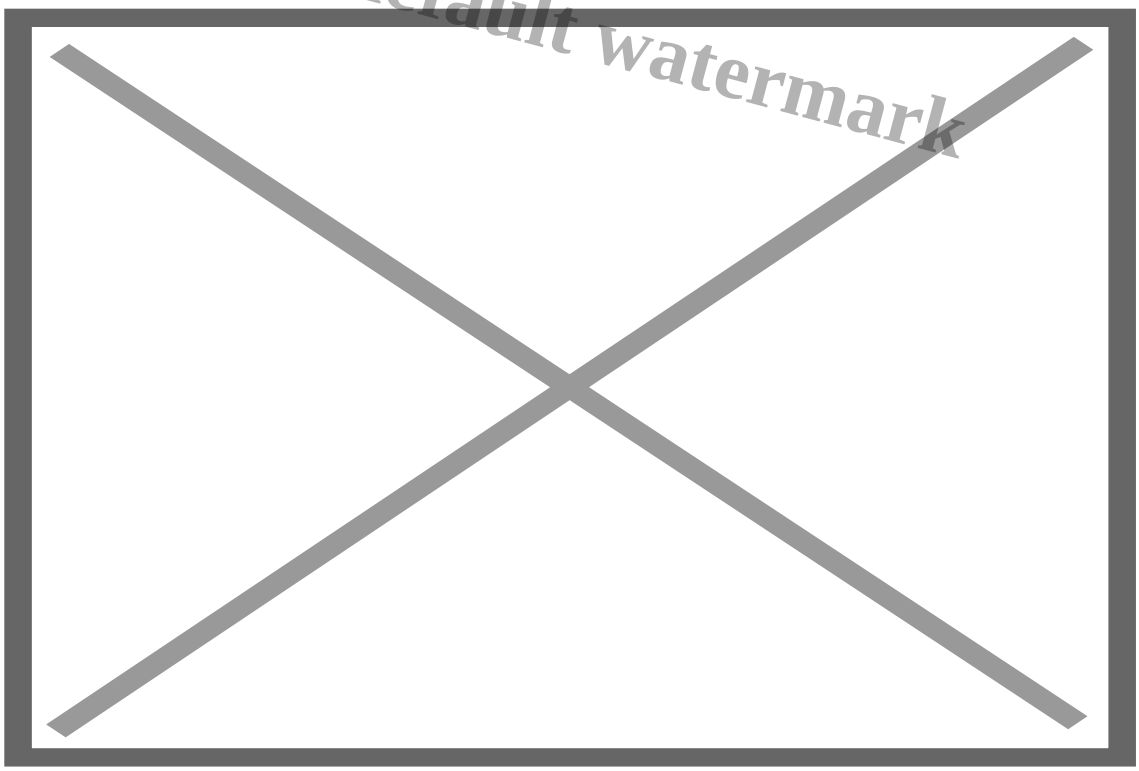


Bizcocho de piÃ±a y caramelo al ron

DescripciÃ³n



Un bizcocho sin complicaciones, muy jugoso, con piÃ±a y un caramelo con un toque de ron. Los bizcochos siempre son apetecibles, en desayunos, meriendasâ?¦

Ingredientes: **(Para ocho personas).**

Para el bizcocho.

- 125 gr de harina.
- 75 gr de azÃºcar.
- 4 huevos.
- 1/4 de piÃ±a natural.
- 1/2 cucharadita de postre de vainilla en polvo.
- Mantequilla y harina para untar el molde.
- Unas hojas de menta para decorar. Opcional, la decoraciÃ³n a vuestro gusto.

Para el caramelo.

- 50 gr de azÃºcar.
- 100 ml de agua.
- 150 ml de ron.

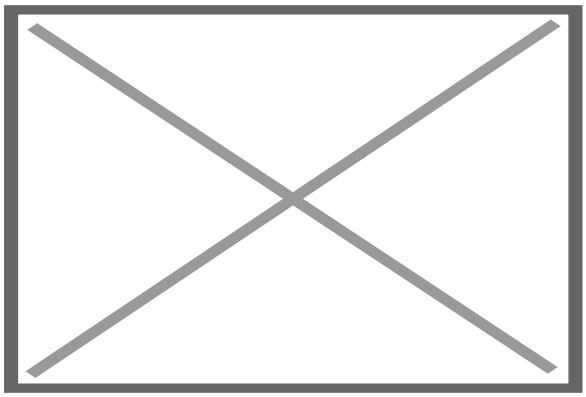
default watermark

PreparaciÃ³n:

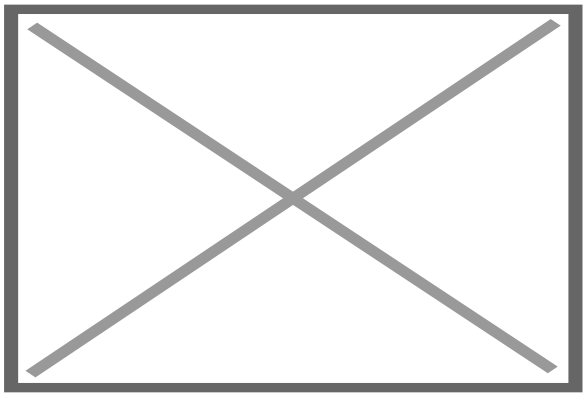
Del bizcocho.

Los huevos deben estar a temperatura ambiente.

Tamizamos la harina con ayuda de un colador y reservamos.

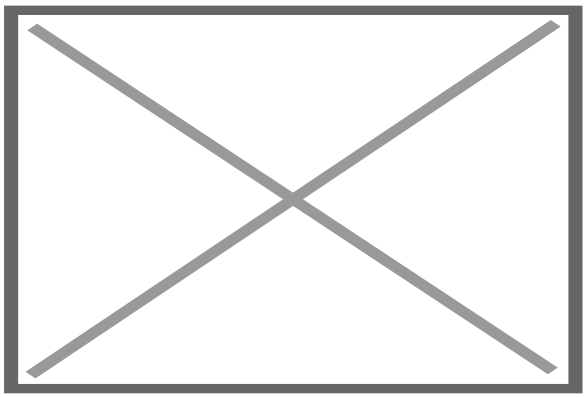


Escogemos un molde, en Ã©ste caso he elegido uno rectangular de 25 por 16 cm de base aproximadamente. Untamos con mantequilla, espolvoreamos con harina.

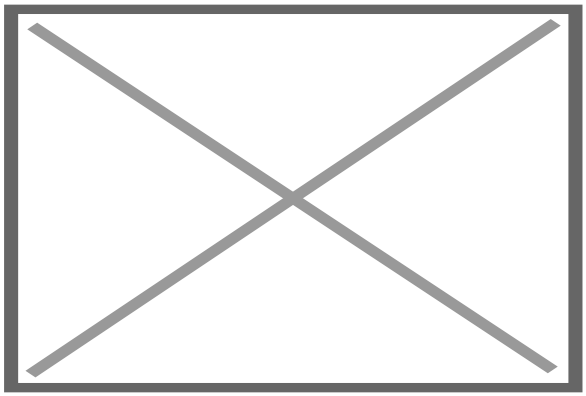


default watermark

Colocamos encima a lo largo (de lado a lado) una tira de papel de hornear, dejando pestaÃ±as a cada lado para que sea mÃ¡s sencillo de desmoldar.

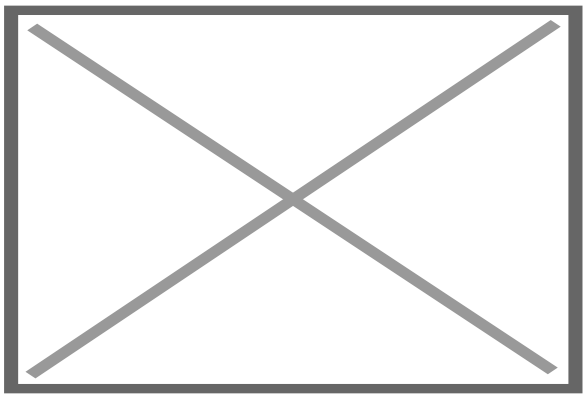


Pelamos y limpiamos la piÃ±a.

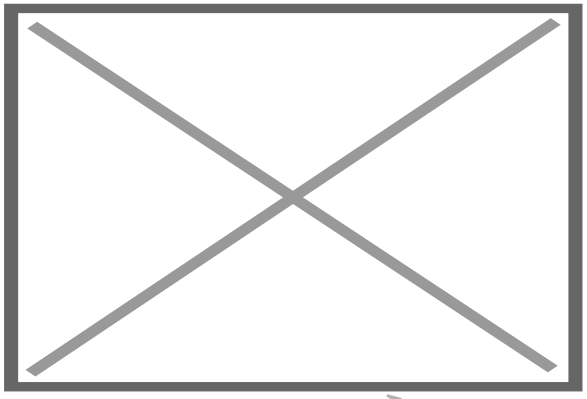


default watermark

La cortamos en lonchas de medio centÃmetro de grosor y en forma de Â«medias lunasÂ».
Reservamos.

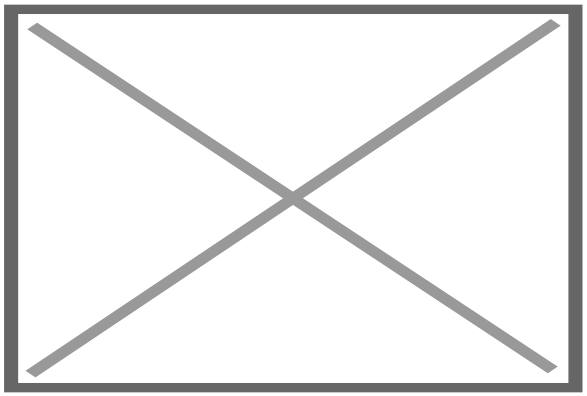


Disponemos la piÃ±a en el molde, sobre el papel de horno, cubriendo bien el fondo. Reservamos.

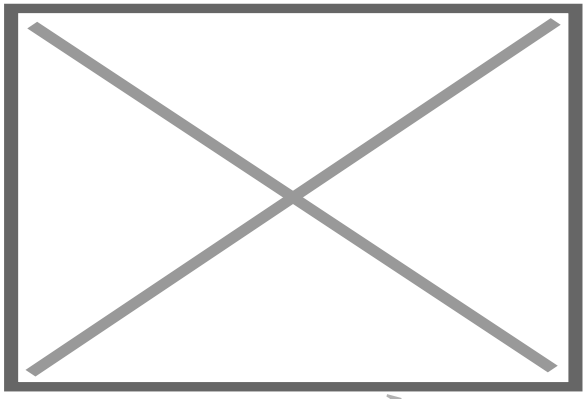


default watermark

En un bol amplio, cascamos los huevos, batimos con una batidora de varillas elÃ©ctrica.



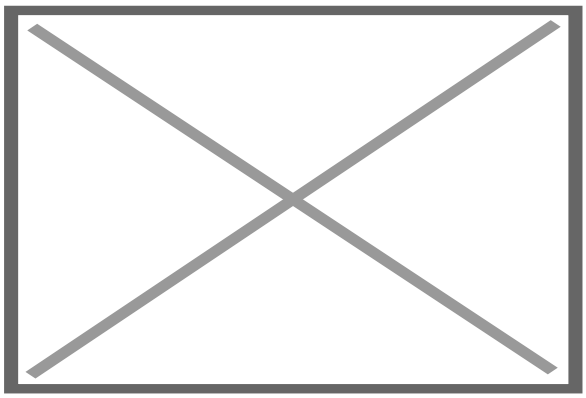
AÃ±adimos la vainilla y el azÃºcar (los 75 gr). Seguimos batiendo hasta que espumen y blanqueen.



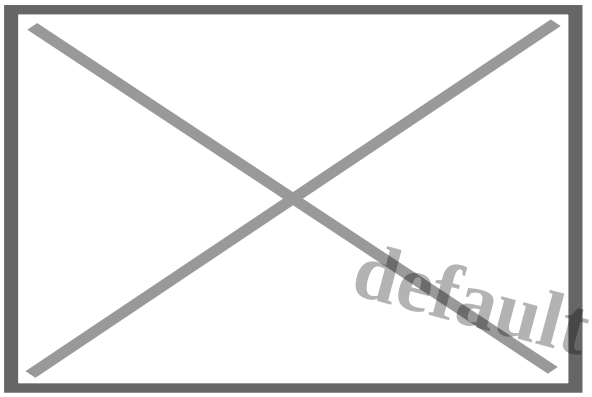
default watermark

Precalentamos el horno a 190ÂºC, calor arriba y abajo.

AÃ±adimos la harina tamizada y **mezclamos muy suavemente** con una lengua.



Vertemos la mezcla sobre la piÃ±a y horneamos a 190ÂºC, calor arriba y abajo, durante 20 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta, si sale limpio estÃ¡ cocido, si no lo dejaremos unos minutos mÃ¡s.

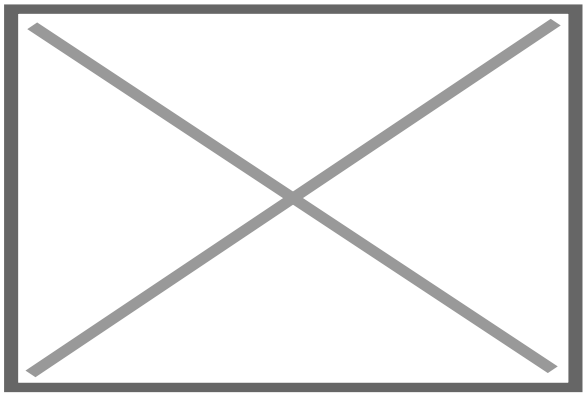


default watermark

Sacamos del horno, dejamos templar y desmoldamos. Empapa mejor el caramelo al ron cuando estÃ¡ templado.

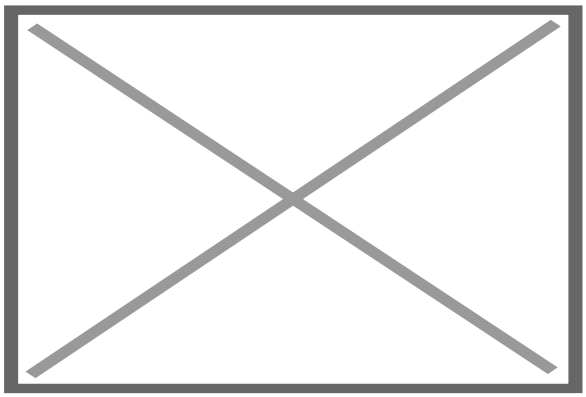
Del caramelo.

Ponemos a calentar en una sartÃ©n el azÃºcar (los 50 gr), removemos hasta que se funda.

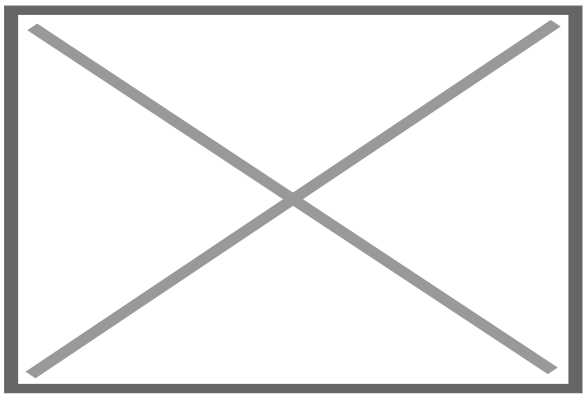


default watermark

Vertemos el ron, mezclamos bien. **El caramelo se cristaliza, seguimos removiendo hasta que quede totalmente lÃquido.**



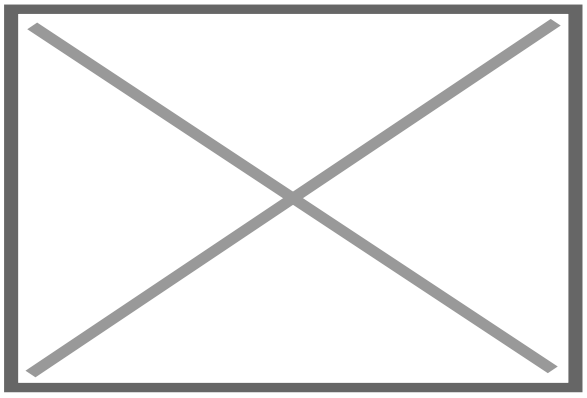
AÃ±adimos el agua.



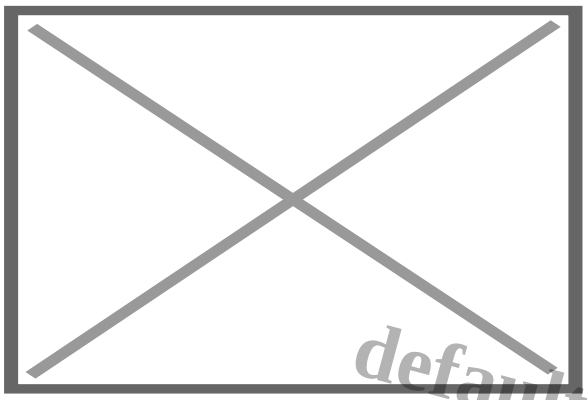
default watermark

Dejamos reducir hasta que coja un poco de cuerpo.

Untamos el bizcocho con el caramelo de ron. ParecerÃ¡ mucho, pero lo utilizaremos todo.



Y decoramos a gusto: Unas hojas de menta, frutos rojosâ?¦ O Â¡tal cual!



> **Consejo:** Lo podemos hacer la vÃspera, quedarÃ¡ muy jugoso al emborracharlo con el caramelo. Es mejor empapar el bizcocho en templado, asÃ chuparÃ¡ mejor el caramelo.

SÃguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

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

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n
mayo 25, 2018
Autor

admin

default watermark