



Bizcocho de quesitos al baño María

Descripción



Baño María: Método empleado en las industrias, en laboratorios de química y en la cocina, para conferir temperatura uniforme a una sustancia líquida o sólida, o para calentar lentamente, sumergiendo el recipiente que la contiene, en otro mayor con agua u otro líquido que se lleva a, o que est  en ebullición.

Lo original de este bizcocho es que esta hecho a Â«baÃ±o MarÃ±aÂ». Resulta mas jugoso porque no se seca como en la cocciÃ³n tradicional al horno. Y la miel, la verdad, le dan un toque muy rico.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 2 huevos o 3 si son pequeÃ±os.
- 180 ml de leche.
- 4 quesitos en porciones tipo CaserÃ±o. O los que mas os gusten.
- 180 gr de azÃºcar.
- 200 gr de harina de reposterÃ±a.
- 1 sobre de levadura tipo Royal.
- 2 cucharadas soperas de miel. La que os guste. Si es casera de confianza mucho mejor.
- Mantequilla y harina para untar el molde.

PreparaciÃ³n:



Tamizamos la harina (ya sabÃ©is, pasÃ¡ndola por un colador fino) y la levadura. Reservamos.



default watermark

En un bol grande ponemos los huevos con el azÃºcar, batimos bien con la batidora durante unos 5 minutos, que vava quedando una mezcla esponiosa. AÃ±adimos los quesitos y la miel, seguimos



Vertemos la harina tamizada sobre la crema, despacio y seguimos batiendo, bajando un poco la velocidad de la batidora.



Precalentamos el horno, a 180°C, calor arriba y abajo.

Por Ñltimo, añ±adimos la leche y seguimos batiendo hasta obtener una masa homogÑ©nea y espumosa.



default watermark

Vertemos todo ello en el molde elegido y lo ponemos sobre una bandeia o fuente de horno, con unos



Horneamos al «baño María» durante aproximadamente 25 minutos. Pasado el tiempo, pinchamos con un palito de brocheta, si sale limpio sacamos del horno, si no, dejamos 5 minutos mas.

Queda esponjoso y jugoso. Juzgad vosotros mismos! ¡Qué buen bizcocho para el desayuno o la merienda!



Consejo: Ya sabéis que el tiempo de horno depende de la potencia del mismo. Cada uno conoce el suyo. Si vemos que a media cocción se tuesta demasiado por encima, lo tapamos con papel de aluminio y seguimos con la cocción.

Ya sabéis que podéis seguirnos en Facebook: facebook.com/masqpostres

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

abril 22, 2016

Autor

admin

default watermark