



Bizcocho de remolacha y frutos secos

Descripción



Otra de esas recetas de Internet que merece la pena tener en nuestro recetario. He de decir que es un postre que me ha sorprendido gratamente, por lo esponjoso y jugoso que queda, y el toque fresco a limón que le da el glaseado.

Llega el otoño, el fresquillo y las ganas de empezar la temporada repostera con un dulce reconfortante, afortunadamente podremos retozar en un bizcocho sin sentirnos demasiado pecadores: añadiendo fruta y hortalizas a la masa, reduciendo la cantidad de azúcar de la receta, cambiando la mantequilla por aceite o agregando una cantidad importante de fibra.

Tendremos como resultado un bizcocho sabroso, húmedo y muy tentador. **La remolacha**, musa de la temporada otoño-invierno, además de en ensaladas, sopas, cremas, puede tener éxito en la repostería para teñir masas pero también como ingrediente principal. En este postre aporta un toque de dulzor especial (sin saber a tierra) y con las pasas, nueces y semillas, nada tiene que envidiar a ningún *plum-cake*.

Lleva también un glaseado que es **totalmente opcional**, que si estamos muy intransigentes con el dulce, podemos eliminar.

Azúcar mascabado o moscobado:

El azúcar moscabado, también llamado mascabado, es un tipo de **azúcar de caña integral**. El azúcar moscobado tiene su origen en las **Islas Mauricio** y se caracteriza por **no ser refinado**.

El azúcar moscobado es de color marrón oscuro y cuenta con gran cantidad de melaza, por lo que tiene un sabor muy peculiar y una textura pegajosa.

Ingredientes: (Para 8 o diez personas).

Para el bizcocho.

- 140 ml de aceite de oliva suave.
- 150 gr de azúcar moreno mascabado, o 130 gr de azúcar blanco.
- 50 gr de nueces peladas y picadas.
- 75 gr de pasas sin pepitas.
- 75 gr de semillas variadas (lino, calabaza, sésamo, amapola?). He puesto pipas de calabaza y de girasol.
- 150 gr de remolacha cruda rallada.
- 200 gr de harina. Puede ser integral.
- 9 gr de levadura Royal.
- 3 huevos.
- 1/2 cucharadita de postre de sal.
- 1/2 cucharadita de postre de canela.
- 1/2 cucharadita de jengibre. Opcional.
-
- **Para el glaseado.**
- 4 cucharadas soperas de azúcar glas.
- 1 cucharada sobra de zumo de limón.
- Semillas al gusto, he puesto pipas girasol y sésamo. Prescindibles.

Preparación:

Del bizcocho.

Escogemos el molde que nos guste. Me he decantado por uno rectangular tipo plum-cake de cristal (22 cm x 12,5 cm x 6 cm, aproximadamente). Engrasamos ligeramente con aceite de oliva y colocamos en el fondo un trozo de papel de horno, dejando sobrante en los laterales para poder sacar el bizcocho cÃ³modamente. Reservamos.



watermark

Mezclamos la harina, la sal, la levadura, el jengibre y la canela (u otras especias). Removemos bien con un tenedor para que no queden grumos y reservamos.



Separamos las yemas de las claras, guardamos las últimas en la nevera.



En un bol grande echamos el aceite con el azúcar y batimos con la batidora de varillas. Vamos añadiendo **una a una las yemas** a la mezcla anterior. batiendo después de cada adición. Debería



default watermark

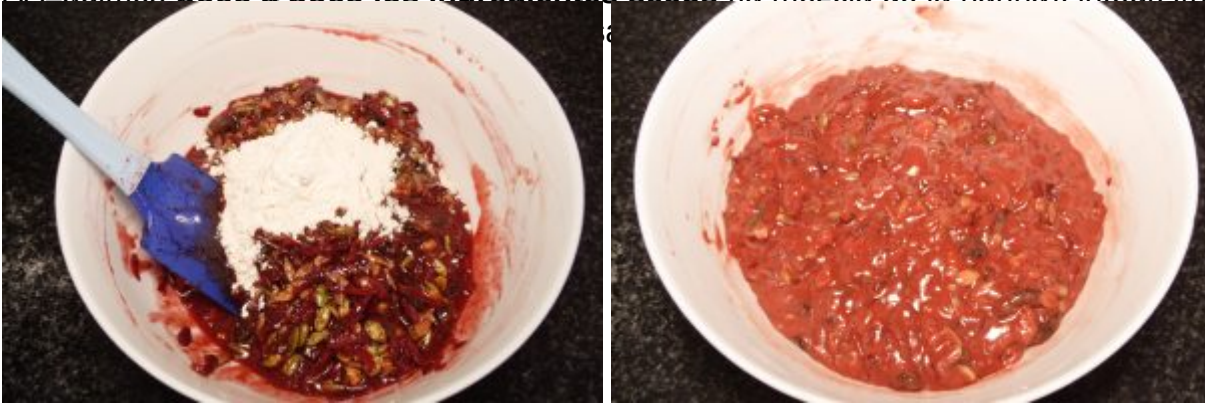
Agregamos las nueces, las pasas y las semillas (en mi caso pipas de calabaza y girasol). Revolvemos bien con una espátula.



Pelamos la remolacha y la rallamos con un rallador sobre la mezcla que tenemos. Mezclamos bien.



Añadimos poco a poco los ingredientes secos (la mezcla de la harina). integrándolos bien.



default watermark

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

En otro bol batimos las claras a punto de nieve con la batidora de varillas y cuando tengamos un merengue consistente lo agregaremos en cuatro veces a la masa principal, con movimientos envolventes y suaves.



default watermark

Vertemos la masa en el molde y metemos en el horno a media altura, a 180°C calor arriba y abajo, en principio 30 minutos.



Pasados los cuales taparemos el molde con papel de aluminio para que no se nos queme la superficie y dejaremos hornear asÃ otros 30 minutos.

Iremos comprobando con un palito que la masa estÃ© hÃºmeda pero no pegajosa.

Sacamos del horno y dejaremos enfriar por completo.

Del glaseado.

Para el glaseado, mezclamos el azÃºcar glas con el zumo de limÃ³n hasta conseguir una textura



Echamos por encima del bizcocho desmoldado con una cuchara y espolvoreamos las semillas. Desde luego el aspecto no puede ser mejor.



Consejo: El bizcocho lo he hecho de vÃspera, el glaseado el dÃa de su consumo. Si no queremos que las manos nos queden teÃ±idas de rosa un par de dÃas, nos pondremos guantes. No pensaba ponerle el glaseado, pero me gusta el toque que le da el limÃ³n al bizcocho. Ya sabemos que cada horno es un mundo, asÃ que iremos controlando la cocciÃ³n.

SÃguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

MÃndanos 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. Glaseado con semillas
2. Postres

Fecha de creaciÃ³n

octubre 20, 2017

Autor

admin

default watermark