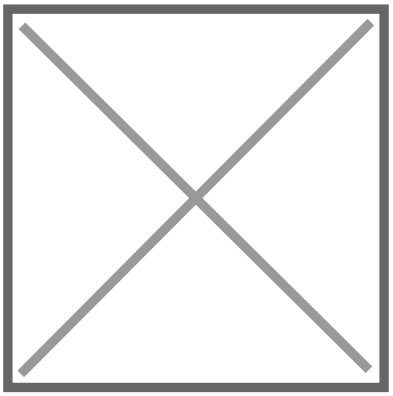
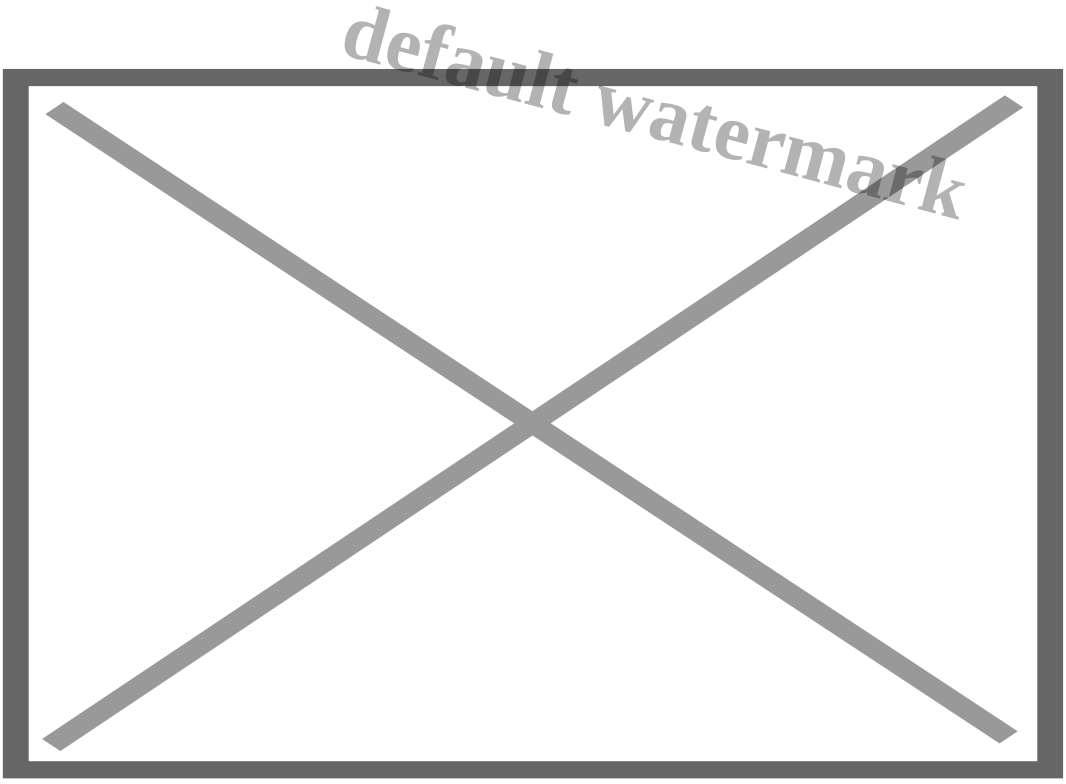


Bizcocho de remolacha y frutos secos

DescripciÃ³n



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 limÃ³n que le da el glaseado.

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

Tendremos como resultado un bizcocho sabroso, hÃºmedo y muy tentador. **La remolacha**, musa de la temporada otoÃ±o-invierno, ademÃ¡s de en ensaladas, sopas, cremasâ?¦, puede tener Ã©xito en la reposterÃa para teÃ±ir masas pero tambiÃ©n como ingrediente principal. En Ã©ste postre aporta un toque de dulzor especial (sin saber a tierra) y con las pasas, nueces y semillas, nada tiene que envidiar a ningÃºn *plum-cake*.

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

AzÃºcar mascabado o moscobado:

El azÃºcar moscabado, tambiÃ©n llamado mascabado, es un tipo de **azÃºcar de caÃ±a integral**. El azÃºcar moscobado tiene su origen en las **Islas Mauricio** y se caracteriza por **no ser refinado**.

El azÃºcar moscobado es de color marrÃ³n oscuro y cuenta con gran cantidad de melaza, por lo que tiene un sabor muy peculiar y una textura pegajosa.

default watermark

Ingredientes: **(Para 8 o diez personas).**

Para el bizcocho.

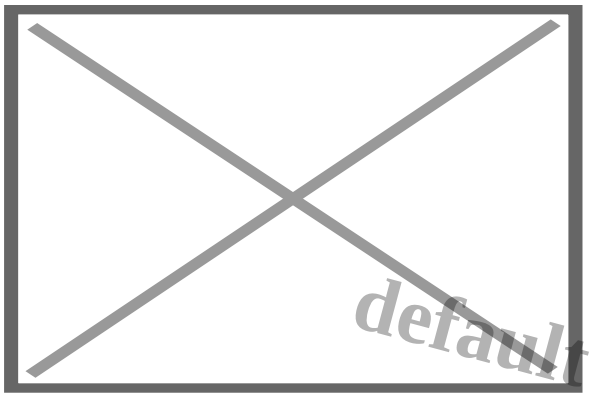
- 140 ml de aceite de oliva suave.
- 150 gr de azÃºcar moreno mascabado, o 130 gr de azÃºcar blanco.
- 50 gr de nueces peladas y picadas.
- 75 gr de pasas sin pepitas.
- 75 gr de semillas variadas (lino, calabaza, sÃ©samo, amapolaâ?¦). He puesto pipas de calabaza y de girasol.
- 150 gr de remolacha cruda 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 azÃºcar glas.
- 1 cucharada sopera de zumo de limÃ³n.
- Semillas al gusto, he puesto pipas girasol y sÃ©samo. Prescindibles.

PreparaciÃ³n:

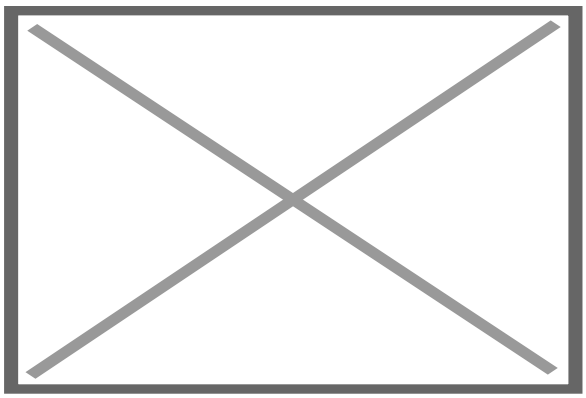
Del bizcocho.

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.

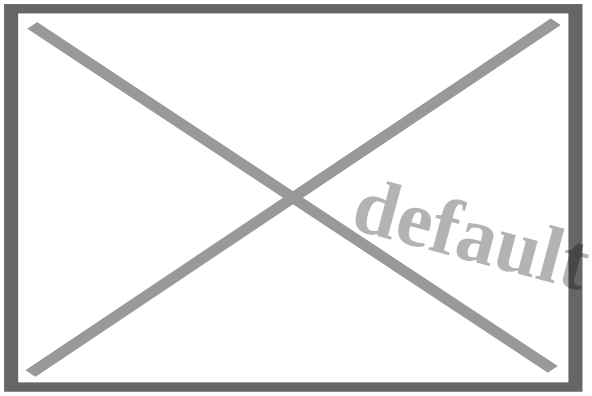


default watermark

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.

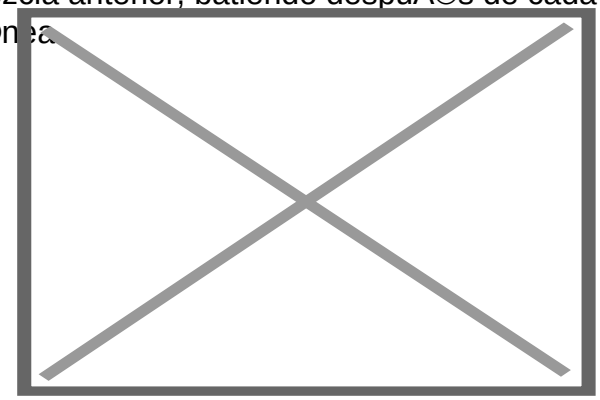


Separamos las yemas de las claras, guardamos las Ãºltimas en la nevera.



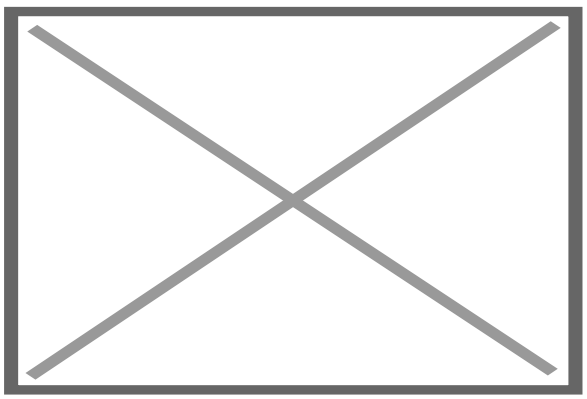
En un bol grande echamos el aceite con el azÃºcar y batimos con la batidora de varillas. Vamos aÃ±adiendo **una a una las yemas** a la mezcla anterior, batiendo despuÃ©s de cada adiciÃ³n. DeberÃ¡ quedar una mezcla bien unida y homogÃ©nea.



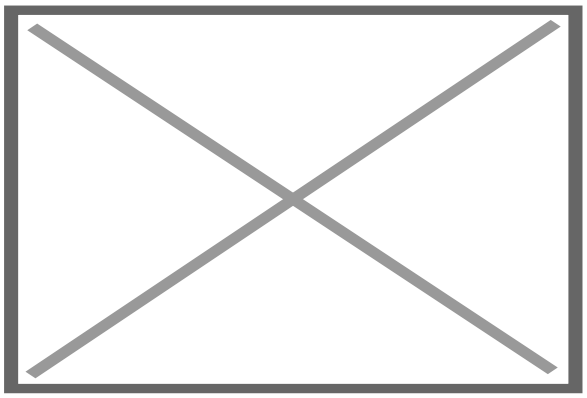


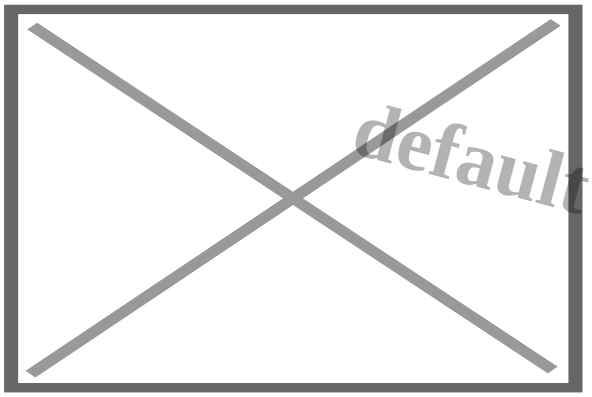
default watermark

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



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





default watermark

AÃ±adimos **poco a poco los ingredientes secos** (la mezcla de la harina), integrÃ¡ndolos perfectamente en la masa. Dejamos reposar media hora, tapada y a temperatura ambiente.

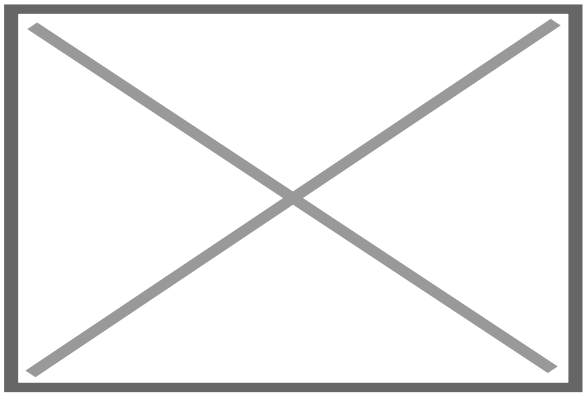




default watermark

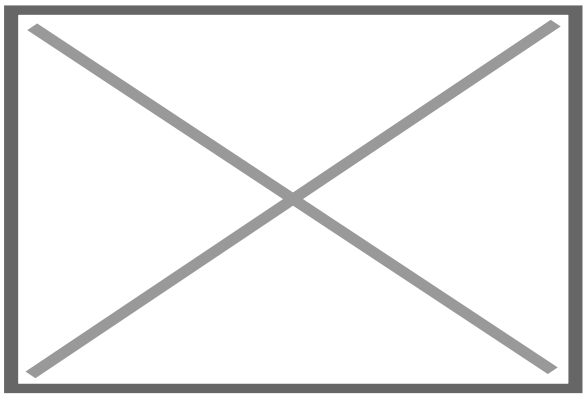
Encendemos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.

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 180ÂºC 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.

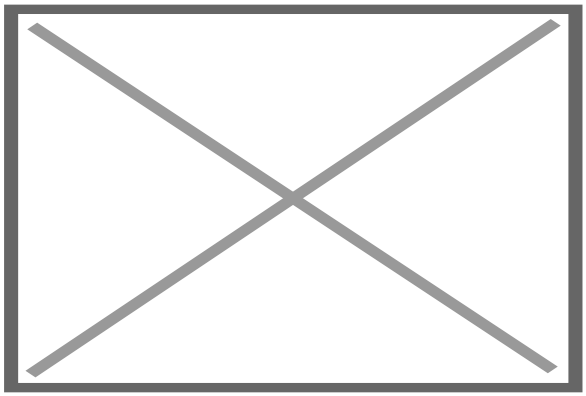
Del glaseado.

Para el glaseado, mezclamos el azÃºcar glas con el zumo de limÃ³n hasta conseguir una textura espesa, como la cola de carpintero.





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.

default watermark

SÃÂguenos 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, suscrÃÂbete 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