

Bizcocho de Reyes

Descripción

Pensaba que para Reyes era el roscón, pero ya veo que también hay un bizcocho. Esta receta es del cocinero Bruno Oteiza. Es un bizcocho para tomar acompañado de un cafecito, un chocolate, un

Cuando vi la receta y leí la cantidad de azúcar que lleva, pensé que había un error, pero lo cierto es que no está nada empalagoso y los frutos secos le dan un toque especial.

Ingredientes:

- * 300 gr de mantequilla.
- * 300 gr de harina.
- * 300 gr de azúcar glas.
- * 4 huevos.
- * 100 gr de anísndanos secos.
- * 100 gr de nueces peladas.
- * 50 gr de uvas pasas.
- * 1 pizca de sal.
- * 1 cucharadita de postre de agua de azahar.



Preparación:

Dejamos todos los ingredientes a temperatura ambiente una hora antes de empezar a elaborar la receta.

Escogemos un molde, yo he puesto uno de cristal rectangular, untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina, retirando bien la que nos sobre. Reservamos.

Dividimos el azúcar en tres partes de 100 gr cada una y reservamos.

Separamos las claras de las yemas y reservamos.





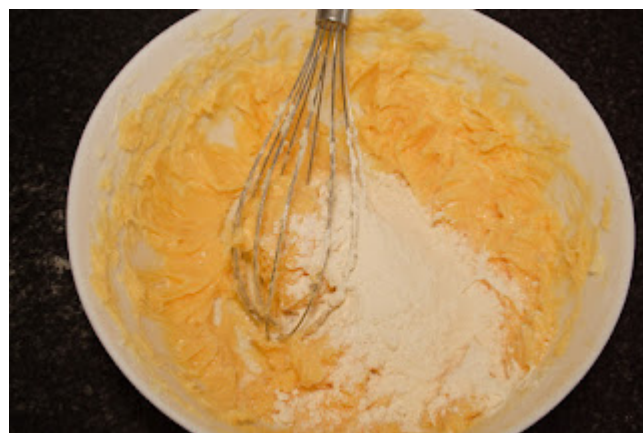
En un bol grande ponemos la mantequilla un poco blanda (la podemos meter 30 segundos en el microondas), no derretida. batimos con las varillas de la batidora hasta que emulsione, aÃ±adimos poco a poco parte del azÃºcar glas (100 gr) y seguimos batiendo, incorporamos las yemas, seguimos batiendo hasta conseguir una crema y aÃ±adimos la harina. Cuesta un poco batir, pero hay que tener paciencia. Yo acabÃ© batiendo todo con la batidora, para que fuera mas fÃ¡cil.

default watermark



Batimos con las varillas de la batidora las claras, con una pizca de sal, cuando estÃ©n montadas echamos azÃºcar glas (otros 100 gr) y seguimos batiendo hasta que quede homogÃ©neo.

Vertemos las claras montadas, poco a poco, en la masa anterior y vamos mezclando despacio y con movimientos envolventes, ayudÃ¡ndonos de una lengua de silicona.





Incorporamos las pasas, los arándanos, parte de las nueces (dejo unas pocas para poner por encima) y el resto del azúcar glas (los últimos 100 gr).
Precalentamos el horno a 170°C, calor arriba y abajo.

Removemos todo bien, que se unan los ingredientes y pasamos esta masa al molde, repartimos bien, procuramos dejarlo liso por encima y echamos las nueces que hemos reservado de forma arbitraria.



Metemos en el horno a 170°C, calor arriba y abajo, durante 55 minutos.

Pasado este tiempo, lo pinchamos con un palo de brocheta, y si sale limpio, esta hecho. Si el palo sale con restos, lo dejaremos otros 5 minutos para que

termine de hacerse.

Dejamos enfriar, desmoldamos y servimos.

Consejo: La masa es difícil de manejar, hay que tener un poco de paciencia. Si vemos que con las varillas no podemos, utilizaremos la batidora, sin dudarlo.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

septiembre 25, 2015

Autor

admin



default watermark