



Bizcocho vegano de almendra

Descripci3n

default watermark



Presento un bizcocho vegano para chuparse los dedos, jugoso y, claro estÃ¡ distinto. Ãste viaje haremos Â«bizcochitosÂ» individuales, pero se puede hacer en grande, aunque tendremos en cuenta que el tiempo de cocciÃ³n serÃ¡ distinto.

Ingredientes: (Para catorce unidades).

- 1 yogur de soja (125 gr).
- 3 medidas del envase del yogur de bebida de almendra.
- 2 medidas de yogur de harina de trigo integral.
- 1 medida de yogur de harina de almendra.
- 2 medidas de yogur de azúcar **panela**.
- 1 medida de yogur de aceite de oliva suave.
- 16 gr de levadura en polvo, tipo Royal.
- La ralladura de una naranja.
- Para decorar mermelada (vuestra favorita), almendra fileteada, azúcar glasâ?!
- Aceite de oliva para los moldes.

Preparaci3n:

Escogemos los moldes individuales, que no sean muy grandes, tipo molde para magdalenas, untamos con aceite y reservamos. En estos moldes salen 12 unidades, como me salieron 14 unt3 de aceite otros dos diferentes.



Trituramos en el accesorio necesario las almendras crudas para la harina de almendras y reservamos.

Sacamos la ralladura de la naranja y reservamos.

En una sartén tostamos las almendras fileteadas para decorar y reservamos (sabemos que las decoraciones son orientativas).

En un bol amplio mezclamos los ingredientes secos: La harina integral, la harina de almendra, el azúcar, la levadura y la ralladura de naranja. Mezclamos todo bien y reservamos. En un vaso batidor o jarra, echamos la bebida de almendra, el yogur y el aceite, batimos con la batidora eléctrica y

vertemos la mezcla en el bol de los productos secos, mezclamos con una varilla manual hasta que quede todo bien integrado.

-





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

Rellenamos los moldes, sin llenar del todo y horneamos a 180Â°C, calor arriba y abajo durante 20-25 minutos.



Cuando salen del horno quedan altos pero a medida que se enfrían bajan. Dejamos templar o enfriar para desmoldar y decoramos a nuestro gusto. Una idea sería: Una cucharadita de mermelada, es este caso le he puesto mermelada de fresa casera (el proceso del preparado es el mismo que el de la [Mermelada de melón](#)) unas almendras fileteadas y tostadas, espolvorear con azúcar glas.

Consejo: Se pueden hacer la vÃspera, pero la decoraciÃ³n justo antes de servir. El tiempo de horneado dependerÃ¡ sobre todo del horno y despuÃ©s del tamaÃ±o de los bizcochos, cuanto mÃ¡s pequeÃ±os menos tiempo y si es un bizcocho grande, iremos comprobando con un palito de brocheta, pincharemos y si sale limpio estarÃ¡, si no unos minutos mÃ¡s de horno. Si decoramos con mermelada, pondremos nuestra favorita, da igual el sabor.

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

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. Frutas
2. Mermeladas y compotas
3. Postres

Fecha de creaciÃ³n

abril 5, 2019

Autor

admin