

50

*Bizcochos
Increibles*



www.reposteriyadecoraciones.com





Introducción



En la Repostería podemos encontrar infinidad de recetas que nos encantan, por su delicioso sabor, olor, presentación o textura, las cuales se convierten en parte fundamental de las decoraciones o preparaciones que podemos hacer en nuestro hogar.

Por ello una de ellas son los Bizcochos, pedacitos de tentación que son irresistibles y son el pie principal para infinidad de recetas que nos encantarán, Tortas, Pasteles Bases, etc se convierten en indispensables en las cocinas Reposteras.

Por ello hemos creado este EBOOK de Bizcochos, con los cuales tendrás diversas recetas que puedes preparar desde la comodidad de tu hogar, utilizando ingredientes económicos y fáciles de conseguir, pero siempre con un resultado final que te sorprenderá.



www.reposteraiydecoraciones.com



Bizcocho de Naranja

Ingredientes:

* Para la masa:

- 2 naranjas
- 160 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 1 yogur natural (125 g)
- 6 huevos
- 400 g de harina
- 16 g de levadura en polvo

* Para decorar:

- 1 o 2 cucharadas de azúcar glas

Procedimiento:

Para los que empiezan a hacer bizcochos y para aquellos a los que les apetece hacer una receta de siempre, de las mejores, de las que triunfan.

En este recetario te proponemos algunas sencillas, tradicionales y otras innovadoras, versiones bajas en calorías y con ingredientes que no imaginaste (como por ejemplo con aguacate).

1. Corta en trozos 150 g de mantequilla, dispónla en un cuenco grande y déjala a temperatura ambiente unos 30 minutos, hasta que se ablande.
2. Lava 1 naranja, sécala con papel de cocina y ralla la piel, evitando la parte blanca que amarga. Corta ambas naranjas por la mitad, exprímelas y filtra el zumo.
3. Añade el azúcar al cuenco con la mantequilla y bate, preferiblemente con unas varillas eléctricas, hasta que obtengas una preparación cremosa y blanquecina.
4. Agrega el yogur y remueve hasta que esté integrado.
5. Incorpora la ralladura y el zumo de naranja, y sigue mezclando 2 o 3 minutos más.
6. Casca los huevos y añádelos, de uno en uno y sin dejar de batir; no incorpores el siguiente hasta que el anterior no esté totalmente integrado.
7. Por último, tamiza por encima la harina con la levadura, y remueve hasta lograr una preparación esponjosa.
8. Vierte la masa anterior en un molde desmontable de unos 22 cm de diámetro engrasado con la mantequilla restante y cuece el bizcocho, en el horno precalentado a 180°, durante 50 minutos.
9. Pásalo a una rejilla y espera a que se enfríe del todo antes de desmoldarlo.
10. Espolvoréalo con el azúcar glas y sirve.



Bizcocho con medida de 1 Yogurt

Ingredientes:

- 1 yogur natural
- 2 medidas del vasito de yogur de azúcar
- 1 medida de aceite de girasol
- 3 medidas de harina
- 3 huevos
- 1 cucharadita de levadura
- Ralladura de limón

Procedimiento:

Otro tradicional y básico de la repostería, tanto para amantes de esta como para principiantes.

Usa la medida de un vasito de yogur (125 ml) para calcular todas las cantidades e ingredientes básicos, mezclar y hornear. Sencillo, rápido, económico, esponjoso y delicioso.

1. Precalienta el horno a 180°C calor arriba y y abajo.
2. Engrasa el molde con mantequilla
3. Pon en un cuenco los huevos y el azúcar y bate durante 5 minutos.
4. Añade el yogur y bate.
5. Incorpora el aceite y bate 5 segundos más.
6. Echa la ralladura del limón y la harina tamizada junto con la levadura. Bate 1 minuto y termina de integrar la masa con una espátula.
7. Vierte la masa en el molde (puedes poner una cucharada de azúcar por encima, opcional) y hornea 35-40 minutos.
8. Saca, deja templar y desmolda. Luego colócalo sobre una rejilla hasta que termine de enfriar.



Bizcocho de Manzana y Canela

Ingredientes:

270 g de harina
1 yogur natural
200 g de azúcar moreno
3 huevos
8 g de levadura en polvo
125 ml de aceite de oliva suave
1 cucharada de esencia de vainilla
2 cucharadas de canela
4-5 manzanas golden
La ralladura de 1 limón
Mermelada de albaricoque

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180°. Forra con un disco de papel de horno la base de un molde redondo de paredes desmontables.
2. Casca los huevos en un bol grande, añade el azúcar, y bate hasta que doblen su volumen y resulten cremosos y blanquecinos. Añade el yogur y remueve hasta que quede perfectamente integrado.
3. Aparte, en otro bol, tamiza la levadura con la harina e incorpóralas a la mezcla anterior. Vierte el aceite y bate cuidadosamente.
4. Por último, agrega la ralladura de limón y la esencia de vainilla, y mezcla un poco con las varillas.
5. Pela dos manzanas, córtalas a cuadraditos e incorpóralos a la masa, removiendo con una espátula. Vierte la masa en el molde preparado. Pela las dos manzanas restantes, córtalas por la mitad, quita el corazón con las semillas y córtalas después en gajos finos. Repártelos por toda la superficie de la masa.
6. Introduce el molde en el horno y cuece el bizcocho durante 45-50 minutos.
7. Retíralo y deja reposar 15 minutos antes de desmoldarlo.
8. Pincela la superficie con mermelada tibia y deja enfriar.
9. Espolvorea con canela.



Red Velvet con Chocolate Blanco

Ingredientes:

250 g de azúcar
3 huevos grandes
350 g de harina
250 ml de aceite
de girasol
1 cucharadita
de extracto de vainilla
15 g de cacao en polvo
1 cucharadita de sal
1 cucharadita
de bicarbonato sódico
250 ml de leche tibia
El zumo de ½ limón
Colorante en pasta
de color rojo
Para la cobertura:
100 g de chocolate
blanco fondant
100 ml de nata para montar



Procedimiento:

1. Mezcla la leche tibia con el zumo de limón en un bol y deja reposar la mezcla unos 10 minutos. Bate los huevos con el azúcar en un robot de cocina, hasta lograr un compuesto cremoso y blanquecino.
2. Añade el aceite poco a poco, dejándolo caer en un hilo fino. Cuando esté integrado, agrega la vainilla y sigue batiendo. Añade el colorante a la mezcla de leche y zumo de limón, y remueve hasta que el color sea homogéneo. Tamiza la harina con el cacao, la sal y el bicarbonato.
3. Incorpora la mezcla de harina al compuesto de huevos en 3 tandas, intercalándola con la leche: primero una tercera parte de la harina, después la mitad de la mezcla de leche y colorante, de nuevo otra parte de harina, la leche restante y termina con harina, mezclando manualmente con una espátula.
4. Vierte esta masa en un molde previamente engrasado. Introdúcelo en el horno, precalentado a 175°, y cuece el bizcocho durante 40-55 minutos o hasta que, al pincharlo con un palillo, éste salga limpio.
5. Deja enfriar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmolda el bizcocho, colócalo de nuevo sobre la rejilla, boca abajo, y deja que se enfríe.
6. Para hacer la cobertura, pica el chocolate blanco y disponlo en un bol. En un cazo, calienta la nata sin que llegue a hervir, viértela sobre el chocolate y remueve con una espátula hasta lograr una mezcla homogénea. Deja que se entibie unos minutos y viértela sobre el bizcocho, dejando que caiga por los laterales.



Bizcocho de Plátano y Manzana

Ingredientes:

- 2 huevos
- 80 g de mantequilla
baja en grasa
- 80 g de azúcar moreno
- 140 g de harina integral
- 1 cucharadita
de levadura química
- 1 manzana
- ½ limón
- 2 plátanos

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla en un cazo, a fuego muy suave y removiendo, hasta que se haya fundido por completo. Casca los huevos en un bol. Añade el azúcar y bátelos, mejor con varillas, hasta que consigas una mezcla blanquecina y espumosa.
2. Añade la mantequilla, sin dejar de batir, y cuando esté bien incorporada agrega la harina y la levadura tamizadas, y sigue batiendo hasta obtener una masa de textura homogénea.
3. Forra la base de un molde para tarta con un disco de papel sulfurizado y vierte en él la mitad de la masa; mueve el molde en círculos para que la masa se extienda de manera uniforme por toda la base.
4. Pela la manzana, pártela por la mitad y descorazónala. Luego, córtala en láminas finitas y rocíalas con el zumo del limón para que no se oxiden.
5. Pela también los plátanos, retírales las hebras, y córtalos en rodajitas del mismo grosor (unos 0,5 cm más o menos).
6. Cubre la masa dispuesta en el molde primero con las rodajas de plátano y luego reparte por encima las láminas de manzana. Vierte el resto de la masa del bizcocho sobre las frutas, extendiéndola con ayuda de una espátula para que lo cubra todo muy bien.
7. Introduce el molde en el horno, previamente precalentado a 180°C, y deja que el bizcocho se cueza durante unos 45 minutos.
8. Retíralo y deja que se enfríe por completo antes de desmoldarlo. Sírvelo.



Bizcocho de Aguacate

Ingredientes:

- 2 aguacates maduros
- 1 limón
- 5 huevos
- 250 ml de sirope de agave
- 140 g de aceite de oliva
- 150 g de harina de trigo sarraceno
- 150 g de harina de arroz
- 50 g de maicena
- 18 g de levadura en polvo
- Para decorar:
- 100 g de sirope de agave en polvo
- 50 g de pistachos pelados

Procedimiento:

1. Lavar el limón, secarlo y rallar finamente la piel; exprimir medio y filtrar el zumo resultante.
2. Cortar los aguacates por la mitad, retirarles el hueso y pelarlos. Para facilitar la mezcla, triturar la pulpa de aguacate con unas gotas de zumo de limón hasta el momento de añadirla a la masa.
3. Precalear el horno a 180°.
4. Cascar los huevos separando las claras de las yemas. Disponer las primeras en un cuenco; montarlas con unas varillas eléctricas, hasta que estén a punto de nieve firme, y reservarlas.
5. Batir las yemas con el sirope de agave en otro cuenco, con varillas manuales, hasta que estén espumosas.
6. Verter 125 g de aceite poco a poco, sin dejar de mezclar, hasta que esté integrado.
7. Añadir el puré de aguacate y la ralladura de limón, y remover.
8. Agregar los dos tipos de harina tamizados con la maicena y la levadura, y seguir mezclando hasta obtener una masa suave.
9. Incorporar por último las claras montadas reservadas, realizando movimientos envolventes de arriba abajo para que no pierdan volumen.
10. Pincelar con el resto del aceite el fondo y las paredes de un molde de plumcake.
11. Verter la masa en él y hornearla aproximadamente 45 minutos. Retirar el bizcocho, dejarlo templar y desmoldarlo sobre una rejilla para que se enfríe.
12. Espolvorear el plumcake con sirope de agave.
13. Cortar los pistachos por la mitad, o trocearlos, distribuirlos por encima y servir.



Bizcocho de Chocolate

Ingredientes:

Para el pastel:

300 g de harina

65 g de cacao en polvo

1 cucharada de café de bicarbonato

1 pizca de sal

120 ml de leche

120 ml de crema agria

225 g de mantequilla

300 g de azúcar

4 huevos grandes

1 cucharada de café de extracto de vainilla

60 g de nueces

Para la cobertura:

85 g de chocolate amargo

150 ml de crema de leche para montar

2 cucharadas soperas de mantequilla

2 cucharadas soperas de coñac o ron (opcional)



Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 325 °C y unta el molde con mantequilla.
2. Bate la mantequilla, el cacao, el bicarbonato y la sal en un bol grande.
2. Mezcla la leche y la crema agria.
4. Bate el azúcar y la mantequilla hasta obtener una masa ligera. Añade los huevos, uno a uno, sin dejar de remover.
5. Añade la vainilla. Y ve incorporando la harina, alternándola con la mezcla de leche.
6. Incorpora las nueces troceadas, vierte la masa en un molde y hornea unos 60 minutos.
7. Deja enfriar el pastel en el molde. Desmóldalo.
8. Prepara la cobertura calentando la crema de leche hasta que hierva y añadiendo el chocolate. Pasados dos minutos, añade la mantequilla y el licor (opcional) y mézclalo hasta obtener una textura suave.
9. Deja reposar la cobertura a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando, hasta que la masa se endurezca ligeramente.
10. Cubre el pastel con esta crema de chocolate y decóralo con arándanos.
11. Para servir el pastel, que se mantendrá en buen estado 24 horas, puedes acompañarlo con gajos de mandarina.



Bizcocho Madeira

Ingredientes:

- 180 g de mantequilla
- 180 g de azúcar glas
- 3 huevos
- 165 g de harina
- 8 g de levadura
- 1 cucharada de zumo de limón
- Ralladura de medio limón

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 160°C calor arriba y abajo.
2. Engrasa el molde con mantequilla.
3. Bate la mantequilla y el azúcar con la batidora durante 8 minutos hasta conseguir una mezcla cremosa y pálida.
4. Añade los huevos de uno en uno sin dejar de batir.
5. Agrega la harina tamizada con la levadura, la ralladura del limón y el zumo de limón. Mezcla lo justo para integrarlo.
6. Vierte la mezcla en un molde y nivela con una espátula.
7. Hornea durante unos 50-60 minutos.
8. Saca el bizcocho y deja que repose en el molde durante 15 minutos. Desmolda y enfría sobre una rejilla.

Consejo: este bizcocho es una buena opción para usarlo como base en tartas rellenas o decoradas.



Bizcocho de Semillas de Chia



Ingredientes:

- 1 yogur natural sin azúcar
- 3 huevos
- 1 medida de yogur de sirope de agave
- 3 medidas de yogur de harina
- 1 sobre de levadura en polvo
- $\frac{3}{4}$ de medida de yogur de aceite de oliva
- 4 cucharadas de semillas de chía
- La ralladura de 1 limón

Para decorar:

- 300 g de queso blanco para untar
- 1 cucharada de estevia en polvo
- $\frac{1}{2}$ lima
- 250 g de arándanos

Procedimiento:

1. Prepara la crema. Lava la lima y ralla la piel; exprímela y cuela el zumo. Coloca el queso en un cuenco, con la estevia, y el zumo y la ralladura de lima. Bate con varillas hasta conseguir una preparación homogénea, tapa con film transparente y reserva en la nevera.
2. Vierte el yogur en un plato hondo; lava el envase, sécalo y utilízalo como medida.
3. Casca los huevos separando las claras de las yemas; monta las primeras a punto de nieve firme.
4. Bate las yemas con el sirope hasta que estén espumosas e incorpora el yogur.
5. Añade la harina y la levadura tamizadas, y remueve.
6. Agrega el aceite, las semillas de chía y la ralladura de limón, y mezcla con una cuchara de madera hasta que todos los ingredientes estén integrados.
7. Incorpora por último las claras, con movimientos envolventes para evitar que se bajen.
8. Precalienta el horno a 180°C.
9. Forra un molde desmontable redondo con papel sulfurizado, vierte la masa en él y cuece entre 25 y 30 minutos. Espera a que el bizcocho se temple, desmóldalo sobre una rejilla y deja que se enfríe por completo.
10. Lava los arándanos y sécalos. Reparte la crema de queso sobre el bizcocho, decora con la fruta y sirve.



Bizcocho de Chocolate

Ingredientes:

- 260 g de mantequilla
- 180 g de azúcar
- 3 huevos
- 370 g de harina
- 16 g de levadura
- 35 g de cacao puro
- 150 g de nata
- 150 g de chocolate de cobertura negro

Procedimiento:

1. Funde la mantequilla (250 g) y bátela con el azúcar, con varillas, hasta que obtengas una preparación blanquecina.
2. Incorpora los huevos de uno en uno y sin añadir otro hasta que el anterior esté completamente integrado.
3. Añade entonces 360 g de harina, la levadura y el cacao tamizados, y remueve hasta que obtengas una masa lisa y homogénea.
4. Engrasa un molde de corona con la mantequilla que resta y espolvoréalo con la harina que queda; luego ponlo boca abajo para eliminar el exceso.
5. Vierte la masa en el molde, introdúcelo en el horno precalentado a 180° y deja que cueza durante 45-50 minutos, hasta que al introducir un palillo en el centro salga completamente limpio.
6. Retira el bizcocho del horno, ponlo sobre una rejilla y deja que se enfríe.
7. Vierte la nata en un cazo y ponlo al fuego. Calientala, a fuego medio, hasta que rompa a hervir y añade el chocolate troceado. Remueve con una espátula hasta que se funda y quede completamente integrado, retira del fuego y espera a que se temple un poco.
8. Desmolda el bizcocho con cuidado de que no se rompa cuando ya esté frío. 9. Riégallo con la crema de chocolate antes de servirlo.



Bizcocho de Yogur Manzana

Ingredientes:

- 1 yogur natural
- 2 medidas de yogur de azúcar
- 3 medidas de yogur de harina
- 1 medida de yogur de aceite de girasol o de oliva
- 3 huevos
- 1 manzana grande
- 150 g de nueces peladas
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Una pizca de sal
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar moreno

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 170°.
2. Pela la manzana, córtala en dados pequeños y mézclalos en un bol con la mitad del azúcar. Reserva.
3. Casca los huevos en un cuenco grande, añade el resto del azúcar y bate un par de minutos con las varillas eléctricas hasta conseguir una textura cremosa y blanquecina.
4. Agrega el yogur, la canela molida y una pizca de sal, y bate unos segundos más para integrarlos.
5. Tamiza la harina con la levadura e incorpóralas poco a poco a la masa, removiendo suavemente con una espátula.
6. Añade después el aceite, mezcla y agrega los dados de manzana reservados.
7. Unta con mantequilla un molde o una fuente refractaria rectangular de unos 25x20 cm. Cubre el fondo con papel de horno cortado a medida y vierte la masa preparada.
8. Distribuye por encima las nueces, enteras o troceadas, y espolvorea con azúcar moreno.
9. Hunde ligeramente las nueces en la masa e introduce el molde en el horno caliente.
10. Deja cocer el bizcocho durante 40 o 50 minutos, hasta que la superficie esté dorada.
11. Retíralo cuando esté listo y deja que se enfríe unos 30 minutos sobre una rejilla antes de desmoldarlo. Cuando esté frío, córtalo en porciones y sírvelo.



Bizcocho de Naranja con Cacao

Ingredientes:

1 yogur natural
 250 g de mantequilla
 225 g de azúcar
 5 huevos
 250 g de harina
 50 g de nibs de cacao (son pedacitos de la semilla del cacao natural tostado)
 3 naranjas
 20 g de azúcar
 20 cucharaditas de Cointreau
 Para la glasa:
 200 g de azúcar glas
 El zumo de 1 naranja

Procedimiento:

1. Lava las naranjas y ralla la piel. Resérvala. Pela las naranjas eliminando la parte blanca y córtalas a rodajas.
2. En un bol, macera las naranjas con el cointreau y el azúcar disuelto, una media hora. Deja escurrir y reserva. Precalienta el horno a 180°.
3. Mezcla el azúcar con la mantequilla hasta que blanquee.
4. Añade los huevos, de uno en uno, hasta integrarlos. Tamiza la harina y la levadura y añádelos a la mezcla anterior.
5. Añade la naranja macerada y la mitad de los nibs de cacao y mézclalos con la espátula. Vierte la masa en el molde y hornea el bizcocho unos 40-45 minutos o hasta que, al pincharlo en el centro con un palillo, este salga limpio. Deja enfriar sobre una rejilla antes de desmoldar.
6. Prepara la glasa. Mezcla el azúcar glas con 2 cucharadas de zumo de naranja. Ve añadiendo zumo hasta que la mezcla sea menos consistente y la textura sea la adecuada para decorar, sin que quede totalmente transparente.
7. Termina decorando con nibs.



Bizcocho de Manza y Limón

Ingredientes:

- 1 yogur natural
- 2 medidas de yogur de azúcar
- 3 medidas de yogur de harina
- 1 medida de yogur de aceite de girasol o de oliva
- 3 huevos
- 1 manzana grande
- 150 g de nueces peladas
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Una pizca de sal
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar moreno

Procedimiento:

1. Dejar reblandecer 125 g de mantequilla unos minutos a temperatura ambiente.
2. Precalentar el horno a 180°.
3. Untar con la mantequilla restante un molde rectangular de 22 x 15 cm y espolvorearlo con 10 g de harina. También se puede forrar con papel de horno.
4. Disponer la mantequilla reblandecida en un cuenco grande, añadir el azúcar y batir con las varillas hasta obtener una crema suave y blanquecina.
5. Incorporar los huevos, de uno en uno, y batir hasta integrarlos.
6. Agregar 150 g de harina, previamente tamizada con la levadura, la piel rallada de los dos limones y la cucharada de miel, y batir para integrar todos los ingredientes.
7. Verter la masa en el molde preparado.
8. Lavar las manzanas, secarlas, cortarlas primero por la mitad y después en láminas finas. Distribuir las a lo largo del bizcocho.
9. Hornear el bizcocho durante 30-35 minutos, hasta que al pincharlo en el centro con un palillo salga limpio. Enfriar sobre una rejilla antes de desmoldar.
10. Batir la mantequilla reblandecida con el azúcar glas hasta que resulte cremosa, añadir el zumo del limón y continuar batiendo. Servir el bizcocho con un rosetón de esta crema.



Bizcocho de Manza y Limón



Ingredientes:

- 110 g de mantequilla
 - 220 g de azúcar moreno
 - 3 huevos
 - 130 g de avellanas peladas
 - 280 g de harina
 - 10 g de levadura en polvo
 - 200 g de mermelada de frambuesa
 - 200 ml de leche
 - ½ limón
- Para la cobertura:
- 200 g de chocolate negro fondant
 - 200 g de nata para montar

Procedimiento:

1. Deja 100 g de mantequilla a temperatura ambiente hasta que se ablande.
2. Mientras, prepara la buttermilk: vierte la leche en un plato hondo. Exprime el limón y filtra el zumo resultante; añádelo a la leche y mezcla.
3. Precalienta el horno a 180°C.
4. Elimina la pielcilla fina que recubre las avellanas, si es necesario; tuéstalas en una sartén, sin añadir grasa, y pícalas finamente.
5. Coloca el azúcar en un cuenco, con la mantequilla ablandada, y bate con unas varillas eléctricas hasta que la mezcla esté cremosa y blanquecina.
6. Casca los huevos y agrégalos de uno en uno; no añadas el siguiente hasta que al anterior esté totalmente integrado.
7. Incorpora 260 g de harina tamizada con la levadura, 100 g de avellanas y la buttermilk, y sigue batiendo.
8. Engrasa un molde de plumcake con la mantequilla que queda y espolvoréalo con la harina restante. Vierte la masa anterior y hornea de 40 a 45 minutos.
9. Espera a que el bizcocho se temple, unos 10 minutos, desmóldalo sobre una rejilla y deja que se enfríe completamente. Luego, córtalo en tres rectángulos del mismo grosor. Cubre dos con la mermelada y coloca encima el último bizcocho.
10. Prepara la cobertura: lleva la nata a ebullición y retira del fuego. Añade el chocolate troceado y remueve hasta fundirlo. Deja templar esta crema y cubre con ella el bizcocho. Decora con el resto de las avellanas y sirve.



Bizcocho de Chips y Glaseado de Limón



Ingredientes:

4 huevos
100 g de azúcar
120 g de harina
1 cucharadita de levadura seca
200 g de chocolate con leche
20 g de cacao en polvo
Unas hojitas de menta
200 g de azúcar glas
1 limón
Mantequilla

Procedimiento:

1. Funde el chocolate con leche al baño maría, sin dejar de remover, y rellena con él una manga pastelera con una boquilla muy fina y lisa.
2. Forma con el chocolate pepitas sobre papel de hornear, tápalas con film y deja endurecer un ratito en la nevera.
3. Bate los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen.
4. Tamiza 100 g de harina con la levadura seca, y añádelas, poco a poco con movimientos envolventes, a la masa.
5. Incorpora la mitad de las pepitas a la masa y mezcla.
6. Coloca esta masa en un molde rectangular, tipo plumcake, engrasado con mantequilla y enharinado, y cuece durante 45 minutos en el horno precalentado a 180°C.
Retira y deja templar unos 5 minutos antes de desmoldar; luego deja enfriar del todo.
7. Exprime el limón y filtra el zumo para eliminar las semillas.
8. Coloca el azúcar glas en un cuenco y ve añadiendo, poco a poco, el zumo, sin dejar de batir con varillas manuales hasta que consigas una crema blanca y espesa.
9. Vierte después el glaseado sobre el bizcocho y sírvelo espolvoreado con el resto de las pepitas de chocolate y con el cacao, y decorado con las hojitas de menta lavadas y secas.
10. Añade el zumo de limón al azúcar glas, en un hilo muy fino, hasta que obtengas un glaseado espeso.

Bizcocho Genovés



Ingredientes:

4 huevos
120 g de azúcar
120 g de harina
Una pizca de sal



Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180°C calor arriba y abajo.
2. Engrasa y enharina ligeramente el molde con ayuda de un colador.
3. Separa las claras de las yemas en dos cuencos limpios y secos.
4. Bate las yemas con el azúcar en uno de los cuencos con las varillas durante 5 minutos.
5. Añade una pizca de sal a las claras y móntalas a punto de nieve.
6. Incorpora las claras al cuenco de las yemas con movimientos envolventes. Ayúdate de la espátula.
7. Añade la harina tamizada y mezclada.
8. Vierte la masa en el molde y hornea 20 minutos.
9. Saca el bizcocho y, cuando esté templado, desmolda y déjalo reposar sobre una rejilla.

Consejo: este bizcocho sirve para hacer tartas como la de San Marcos o una de fresa o relleno de mermelada. Si lo horneas en forma de plancha podrás usarlo para hacer brazo gitano.



Corona de Chocolate Negro y Naranja



Ingredientes:

340 g de azúcar
Mantequilla
320 g de harina
110 g de cacao
8 g de levadura
Una pizca de sal
125 ml de leche
125 ml de yogur
4 huevos
1 cucharadita de vainilla
100 g de mermelada de naranja
5-6 rodajas de naranja caramelizada
200 g de chocolate negro fondant

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Mezcla la harina, el cacao, la levadura y la sal, y reserva.
3. En otro cuenco dispón el yogur y la leche, y remuévelos hasta que se integren.
4. Bate 215 g de mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema fina y homogénea.
5. Añade los huevos, de uno en uno; no incorpores el siguiente hasta que el anterior esté bien integrado.
6. Agrega la vainilla y mezcla.
7. Añade la mezcla de cacao y la de leche, alternándolas, empezando y terminando con la preparación de cacao.
8. Por último, añade la mermelada y mezcla con suavidad unos minutos hasta que se integre.
9. Engrasa un molde con forma de corona de 22-24 cm con mantequilla. Vierte la masa, repartiéndola bien, dale un par de golpes suaves al molde sobre la encimera para que se extienda por todo el interior e introduce en el horno.
10. Cuécelo durante 45 o 50 minutos, hasta que al pincharlo con un palillo, este salga limpio pero algo húmedo, de lo contrario quedaría muy seco.
11. Deja reposar el bizcocho dentro del molde durante unos 10 minutos antes de desmoldarlo para que se asiente. Ponlo ya desmoldado sobre una rejilla y déjalo enfriar.
12. Funde el chocolate al baño maría (o en el microondas), sin dejar de remover con una cuchara de madera, y decora con él el bizcocho cuando esté frío. Reparte por encima las rodajas de naranja y sírvelo.



Bizcocho de Naranja en olla

Ingredientes:

175 g de harina
6 huevos
180 g de azúcar
Mantequilla
1 naranja
1 cucharada de azúcar
glas

Procedimiento:

1. Casca los huevos en un cuenco grande, añade el azúcar y bátelos entre 6 y 8 minutos, con unas varillas eléctricas hasta obtener una preparación lisa y espumosa.
2. Lava la naranja, sécala y ralla la piel. Añádela a la mezcla de huevos y luego, incorpora la harina tamizada, poco a poco, removiendo de arriba abajo hasta que se integre.
3. Agrega también 60 g de mantequilla fundida.
4. Unta con mantequilla el interior de una olla exprés de las de válvula y forra la base con un círculo de papel sulfurizado. Para darle forma de molde de corona, coloca en el centro un aro metálico, de los de repostería, y rellénalo con unas legumbres secas (o con algo que haga peso como unas piedras pequeñas) para que no se mueva.
5. Vierte la masa, cierra la olla y deja cocer a fuego lento unos 40 minutos.
6. Retira del fuego, deja templar y saca el bizcocho, con cuidado. Si no se despegá con facilidad, pasa un cuchillo todo alrededor del aro. Ponlo en una fuente de servir y sírvelo espolvoreado con el azúcar glas.



Bizcocho Marmolado de Frambuesa

Ingredientes:

315 g de harina
250 g de mantequilla
300 g de azúcar
4 huevos grandes
2 cucharaditas
de levadura en polvo
160 ml de leche
1 pizca de sal
30 g de cacao en polvo
60 ml de agua
Para decorar:
125 g de frambuesas
Azúcar glas

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 175°.

Corta la mantequilla en dados y déjala unos minutos a temperatura ambiente para que se reblandezca. Luego, bátela con el azúcar, en un robot de cocina o con las varillas eléctricas, hasta conseguir una mezcla cremosa y blanquecina.

2. Separa las claras de las yemas y añade estas últimas a la mantequilla con azúcar, una a una y ligeramente batidas; bate a velocidad lenta y no añadas la siguiente yema hasta que la anterior esté completamente integrada.

3. Bate las claras a punto de nieve. Tamiza la harina junto con la sal y la levadura y agrégala al compuesto de mantequilla y yemas en tres tandas, intercalándolas con la leche. Incorpora después las claras batidas, añadiéndolas también en dos o tres tandas.

4. Divide la masa en dos partes iguales. Diluye el cacao en los 60 ml de agua (no debe quedar ningún grumito) y agrégalo a una de las partes de masa; remueve con suavidad, con una espátula, hasta conseguir una masa homogénea.

5. Engrasa muy bien un molde y rellénalo con las dos masas, de forma alternada.

6. Golpea ligeramente el molde contra la mesa para que las masas queden bien repartidas y alisa la superficie con una espátula.

7. Hornea el bizcocho durante 60 minutos, aproximadamente. Retíralo cuando esté listo y deja enfriar 10 minutos sobre una rejilla. Pasado este tiempo, desmóldalo, colócalo de nuevo sobre la rejilla, boca abajo, y deja que se enfríe. Decora con las frambuesas y espolvorea con azúcar glas.



Bizcocho Yogurt y Manzana

Ingredientes:

- 3 manzanas
- Mantequilla
- 4 huevos
- 3 yogures naturales
- 250 g de azúcar
- 100 g de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- La ralladura de 1 limón

Procedimiento:

1. Casca los huevos en un bol y bátelos con el azúcar hasta que estén espumosos.
2. Añade los yogures y mezcla bien.
3. Por último, incorpora la harina, y la levadura tamizadas y la ralladura, y remueve hasta integrar todo.
4. Pela las manzanas, quítales el corazón y, luego, pártelas en daditos.
5. Forra con papel de horno la base de un molde redondo desmontable y unta el papel y las paredes con mantequilla. Vierte la masa y reparte por encima los dados de manzana. Hornea el pastel 45-50 min en el horno precalentado a 170°. Sácalo y déjalo enfriarse sobre una rejilla. Desmolda y sirve.



Bizcocho de Chocolate y Frutas

Ingredientes:

- 100 g de harina
- 20 g de cacao en polvo
- 140 g de azúcar
- 10 g de levadura en polvo
- 50 g de mantequilla
- 120 ml de leche
- 1 huevo
- 1 plátano
- 1 manzana
- 1 limón

Procedimiento:

1. Deja reblandecer 40 g de mantequilla.
2. Precalienta el horno a 170°C.
3. Unta un molde rectangular con la mantequilla restante.
4. Bate con las varillas la mantequilla reblandecida y el azúcar hasta que blanquee y esté cremosa.
5. Incorpora el huevo y mezcla.
6. Tamiza la harina, junto con la levadura y el cacao, y añade la mitad a la mezcla anterior y remueve.
7. Agrega después la mitad de la leche, remueve y añade la mezcla de harina, levadura y cacao restante. Una vez integrada, incorpora la otra mitad de leche y mezcla hasta integrarla por completo.
8. Echa la masa en el molde preparado, introdúcelo en el horno y cuece durante unos 20-25 minutos, hasta que al pinchar el bizcocho en el centro con un palillo este salga limpio. Retira y deja enfriar el bizcocho sobre una rejilla antes de desmoldarlo.
9. Pela el plátano y lava la manzana; corta el primero en rodajas y la manzana en láminas o gajos finos. Dispón las dos frutas en un plato y riégalas con el zumo del limón para evitar que se oxiden y se oscurezcan.
10. Deja reposar 15 o 20 minutos. Reparte la fruta sobre el bizcocho, de forma alterna, y sirve.



Bizcocho de Espelta y Aceite

Ingredientes:

45 g de harina integral de espelta
45 g de harina blanca de espelta
27 g de copos de avena escaldados
80 g de miel
80 g de huevo
60 g de aceite de oliva suave o mezcla 50% aceite de oliva y girasol
5 g de impulsor
1,5 g de sal
5 g de ralladura de lima

Procedimiento:

1. Mezcla a mano con unas varillas el huevo y el sirope. Añade la harina sin tamizar, porque perderías la fibra de la harina. Añade también la sal, el impulsor y la ralladura de lima.
Por último, integra el aceite poco a poco.
No batas la mezcla en exceso, simplemente ves integrando los ingredientes por pasos.
2. Rellena los moldes de unos 16 x 8 x 6 cm y hornea a 165-175 °C durante 25 minutos.
Con un termómetro o sonda de penetración, comprueba la temperatura interior del cake; estará listo al llegar a los 95- 97 °C.
También puedes usar el truco de toda la vida: pinchar con una brocheta y mirar que salga limpia.
3. Puedes decorarlos con unos copos de avena antes de hornearlos.

Consejo: la espelta contiene menos gluten que el trigo común.

Si a esto le sumas aceite de oliva y miel, conseguirás un bizcocho denso a la vez que tierno.
Dependiendo de la espelta que utilices, el bizcocho quedará más o menos compacto.
Prueba a combinar dos tipos de espelta, una más integral que la otra.



Cake de Zanahoria y Piña



Ingredientes:

375 g harina de trigo de repostería
15 g de impulsor
3,5 g de bicarbonato sódico de cocina
6 g de sal
5 g de canela en polvo
5 huevos
500 g de azúcar moreno
375 g de aceite de girasol
175 g de nueces troceadas
215 g de piña natural
225 g de zanahoria rallada
Para la cobertura:
62 g de mantequilla
100 g de azúcar glas
100 g de queso crema
Unas gotas de limón

Procedimiento:

1. Selecciona la herramienta pala o flor de la amasadora y empieza el amasado con los huevos, el azúcar y la sal a marcha lenta.
2. Una vez se hayan integrado los ingredientes y se haya formado un batido homogéneo, es el momento de añadir lentamente el aceite al hilo.
3. Introduce a marcha lenta todos los secos: la harina, la canela, el bicarbonato y el impulsor, previamente tamizados.
4. Añade la zanahoria rallada, la piña cortada a cubos muy pequeños y las nueces troceadas. Mezcla durante 2 minutos más.
5. Reserva el batido en la nevera durante, al menos, 4 horas. Lo ideal es toda una noche.
6. Llena $\frac{3}{4}$ partes de los moldes con el batido previamente agitado con unas varillas manuales.
7. Introdúcelos en el horno a 170 °C durante 30 minutos. Pincha con un bastoncillo fino de madera; si sale limpio, están listos para salir del horno.
8. Déjalos enfriar durante una hora.
9. Mientras se enfría el cake, elabora la cobertura. Mezcla 125 g de mantequilla con 200 g de azúcar glas. Cuando obtengas una masa homogénea, añade 200 g de queso crema y unas gotas de limón. Reserva la cobertura en la nevera hasta su uso.



Bizcocho de Cacao y Pera

Ingredientes:

- 160 g de mantequilla
- 140 g de azúcar
- 3 huevos
- 170 g de harina
- 8 g de levadura en polvo
- 15 g de cacao puro en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 o 4 peras
- Para decorar:
Azúcar glas

Procedimiento:

1. Corta 150 g de mantequilla en trozos, dispónla en un cuenco y déjala a temperatura ambiente hasta que se ablande y esté a punto de pomada.
2. Incorpora el azúcar y bate, con varillas eléctricas, hasta que consigas una mezcla cremosa.
3. Casca los huevos y añádelos, de uno en uno y sin dejar de batir; no agregues el siguiente hasta que el anterior no esté completamente integrado.
4. Agrega 150 g de harina tamizada con la levadura, el cacao, la sal y la vainilla, y sigue removiendo hasta que obtengas una masa lisa y homogénea.
5. Precalienta el horno a 180°C. Engrasa con el resto de la mantequilla el fondo y las paredes de un molde de plumcake y espolvoréalo con la harina que queda.
6. Pela las peras, sin quitarles el rabito, y corta una lámina fina de la base para que esta quede plana. Colócalas de pie en el fondo del molde, a lo largo, formando una hilera.
7. Vierte la masa con cuidado, para que las frutas no se desplacen, y golpea suavemente la base del molde para eliminar el aire.
8. Cuece el bizcocho entre 40 y 45 minutos. Para comprobar el punto de cocción, pincha el centro con un palillo; este debe salir limpio pero algo húmedo. Si es así, retíralo de inmediato, pues si prolongas la cocción puede quedar demasiado seco. Déjalo reposar 10 minutos, desmóldalo sobre una rejilla y espera a que se enfríe totalmente.
9. Coloca el plumcake sobre una fuente alargada y córtalo en rebanadas no demasiado finas. Sírvelo espolvoreado con azúcar glas.



Bizcocho de Tropical de Coco

Ingredientes:

5 huevos
320 g de mantequilla
250 g de azúcar
265 g de harina
110 g de coco rallado deshidratado
60 ml de leche
1 cucharadita de esencia de coco
8 g de levadura química
Una pizca de sal
Para decorar:
30 g de virutas de coco gruesas
80 g de azúcar

Procedimiento:

1. Mezcla en un bol la harina y la levadura tamizadas, el coco rallado y la sal.
2. Aparte, bate los huevos con 300 g de mantequilla en pomada, el azúcar, la leche y la vainilla hasta obtener una masa homogénea. Viértela en el bol del coco e integra todo.
3. Pasa la mezcla anterior a un molde con forma de corona engrasado con el resto de la mantequilla y mételo en el horno precalentado a 190°. Hornea 45-50 min, hasta que al pinchar con un palillo, este salga limpio. Retira el bizcocho y déjalo enfriar.
4. Prepara mientras la decoración. En un cazo, cuece el azúcar con 50 ml de agua. Cuando se haya disuelto el azúcar, añade las virutas de coco y confítalas 2-3 min.
5. Desmolda el bizcocho, decóralo por encima con el coco confitado y sírvelo.





Bizcochitos de Almíbar y Naranja

Ingredientes:

- 175 g de harina de fuerza
- 3 huevos
- 1/2 sobre de levadura
- 40 g de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar
- La piel de media naranja

Procedimiento:

1. Deshaz la levadura en 30 ml de agua templada, añade 25 g de harina, mezcla y deja reposar 1 hora.
2. Añade los huevos, 150 g de harina, el azúcar y la mantequilla reblandecida y amasa.
3. Deja reposar la masa hasta que haya doblado su volumen.
4. Reparte en flaneras individuales.
Cuécelas 25 min a 180°C.
5. Prepara un almíbar con agua, azúcar y piel de naranja. Baña los bizcochos con almíbar y decóralos con la naranja confitada.





Bizcocho de Chocolate y Frutos Rojos



Ingredientes:

- 4 huevos
- 120 g de harina
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de levadura seca
- 250 g de chocolate negro
- 50 g de frambuesas
- 50 g de fresas
- 50 g de moras
- 50 g de arándanos
- 50 g de cerezas
- 170 g de chocolate negro
- 100 ml de nata
- Mantequilla
- Unas hojitas de chocolate

Procedimiento:

1. Bate los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen.
2. Tamiza 100 g de harina con la levadura, y añádelas a la masa, poco a poco, y con movimientos envolventes.
3. Viértela en un molde engrasado con mantequilla y ligeramente enharinado, y cuece el bizcocho 45 minutos en el horno precalentado a 180°C.
4. Retira y deja templar unos 5 minutos antes de desmoldarlo; luego, déjalo enfriar. Lleva la nata a ebullición y viértela sobre el chocolate negro troceado. Añade 20 g de mantequilla ablandada a temperatura ambiente y mezcla hasta que se integren. Coloca el bizcocho sobre una rejilla y vierte el chocolate por encima, de modo que cubra bien toda su superficie y los laterales.
5. Limpia las fresas, retirando las hojitas verdes. Lávalas con el resto de las frutas, sin dejarlas en remojo, y sécalas bien con papel de cocina.
6. Parte las fresas por la mitad a lo largo o en láminas y, para mayor comodidad, deshuesa las cerezas. Repártelas sobre un lado de la tarta con las hojitas de chocolate y sírvela enseguida.
7. Aromatiza el chocolate con el licor que más te guste. Le va muy bien el de naranja, el brandy o el ron. O añádele una cucharada de crema de menta.

Consejo: en lugar de fruta, puedes decorarlo con unos hilos de chocolate blanco o espolvorearlo con coco rallado.



Bizcocho de Limón y Jengibre

Ingredientes:

150 g de azúcar
5 huevos
Mantequilla
120 ml de leche
120 g de aceite de girasol
250 g de harina
8 g de levadura
1 limón
1 cucharada de jengibre rallado
100 g de azúcar glas
Unos trocitos de piel de limón caramelizada
Unas hojas de menta

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Engrasa un molde con mantequilla y enharínalo ligeramente.
3. Lava y seca el limón. Ralla la piel y exprímelo; cuele el zumo.
4. Bate los huevos con el azúcar hasta que obtengas una masa blanquecina.
5. Añade la leche y el aceite, y remueve bien.
6. Tamiza 240 g de harina con la levadura y mezcla hasta que obtengas una masa homogénea. Añade la ralladura de limón y el jengibre, remueve y vierte la mezcla en el molde.
7. Hornea la masa 30 minutos, introduce un palillo en el centro y si no sale limpio prosigue la cocción unos minutos más. Retira el bizcocho y deja que se enfríe sobre una rejilla.
8. Mezcla el azúcar glas con el zumo de limón y remueve hasta disolverlo.
9. Desmolda el bizcocho y riégalo con esta glasa.
10. Corta el bizcocho en porciones del mismo tamaño y decóralas con un trocito de piel de limón caramelizada, y unas hojitas de menta lavadas y secas.



Bizcocho de Calabacín

Ingredientes:

135 g de frutos secos (almendras, nueces, avellanas, anacardos o una mezcla)
280 g de harina floja (hemos usado integral)
Una cda. de levadura química
Media cda. de bicarbonato sódico
Una cda. de sal
Dos cdtas. de canela molida
Media cda. de nuez moscada molida
Tres huevos grandes a temperatura ambiente
350 g de azúcar blanquilla
250 ml de aceite de oliva
300 g de calabacín rallado
Para el glaseado:
150 g de azúcar glas
El zumo de uno o dos limones

Procedimiento:

1. Tritura los frutos secos hasta el punto que queramos, por completo o dejando trocitos. Reserva.
2. Sobre un bol pesa la harina, la levadura, el bicarbonato, la sal y las especias molidas por el tamiz. Reserva.
3. Ralla el calabacín en un rallador con agujeros finos. Reserva.
4. Pon en otro bol los huevos, el azúcar y el aceite de oliva y monta con varillas eléctricas o en un robot, hasta que esponjen y blanqueen, por lo menos 10 minutos.
5. Agrega los ingredientes tamizados y mezcla con una espátula, con suavidad y movimientos envolventes, hasta que la mezcla quede homogénea.
6. Añade ahora el calabacín y los frutos secos triturados, mezclando bien de nuevo.
7. Vierte la mezcla en un molde bien engrasado y enharinado, o forrado con papel de hornear. Cuece el bizcocho en el horno a 190° (con aire) / 210° (sin aire), en un nivel bajo, durante 45-50 minutos. Al cabo de ese tiempo prueba con una brocheta si está hecho el bizcocho. Si es así, sácalo y desmolda cuando sea posible sin quemarte. Pasa a una rejilla para que enfríe.



Bizcocho de Frutas Escarchada

Ingredientes:

235 g de harina
3 cucharaditas de levadura química
1 yogur
3 huevos
150 g de azúcar
100 ml de aceite de girasol o de oliva suave
100 g de fruta confitada variada
Mantequilla
Para el glaseado:
100 g de azúcar glas
1 cucharada de queso fresco para untar
30 ml de leche

Procedimiento:

1. Casca los huevos en un bol amplio. Añade el azúcar y bátelos, mejor con varillas eléctricas, hasta que hayan triplicado su volumen y resulten de color blanquecino.
2. Añade el aceite en un hilo sin dejar de batir, luego el yogur y remueve con suavidad hasta integrarlo.
3. Incorpora entonces 220 g de harina tamizada con la levadura, removiendo con suaves movimientos envolventes para evitar que la masa pierda volumen.
4. Corta la fruta en daditos, pásalo por la harina restante, añádelos y remueve.
5. Vierte la masa en un molde alargado engrasado con mantequilla e introdúcelo en el horno precalentado a 170°C. Cuece durante 45-50 minutos, retira, deja que el bizcocho se enfríe y desmóldalo.
6. Prepara la glasa: bate el queso con el azúcar y la leche con la batidora hasta que quede una mezcla homogénea. Riega el bizcocho con ella y deja que se seque antes de servir.





Bizcocho de Chocolate con Frutas

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla
- 180 g de azúcar
- 4 huevos
- 220 g de harina
- 12 g de levadura en polvo
- 30 g de cacao en polvo
- 60 ml de leche
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Para decorar:
- 150 g de chocolate blanco de cobertura
- 150 g de frutas del bosque

Procedimiento:

1. Cortar 180 g de mantequilla en dados, ponerla en un cuenco y dejarla unos minutos a temperatura ambiente hasta que se ablande.
2. Precalentar el horno a 180°C. Añadir el azúcar al cuenco con la mantequilla y batirla, mejor con unas varillas eléctricas, hasta que blanquee y esté cremosa.
3. Agregar los huevos de uno y seguir batiendo hasta que estén totalmente integrados.
4. Tamizar 200 g de harina con la levadura y el cacao haciéndolos pasar por un colador de malla fina, y añadirlos a la mezcla anterior.
5. Incorporar la leche y la vainilla, y remover hasta que se obtenga una masa suave y homogénea.
6. Engrasar un molde rectangular con la mantequilla que queda, espolvorear el interior con la harina restante y ponerlo boca abajo para eliminar el exceso.
7. Colocar la masa preparada en el molde y hornear el bizcocho de 35 a 40 minutos, hasta que al pincharlo con una brocheta esta salga completamente limpia.
8. Retirar el plumcake del horno y esperar 15 minutos a que se temple; desmoldarlo con cuidado sobre una rejilla y dejar que se enfríe del todo; luego, pasarlo a una fuente de servir.
9. Trocear el chocolate blanco, o rallarlo si se prefiere. Disponerlo en un cacito y calentarlo al baño María, sin dejar de remover, hasta fundirlo. Retirar esta crema del fuego y dejar templar.
10. Lavar las frutas del bosque y secarlas con papel de cocina.
11. Cubrir el plumcake con la crema de chocolate blanco y disponer por encima las frutas preparadas. Reservarlo en la nevera hasta el momento de servir.



Bizcocho de Chocolate con Frutas

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla
- 180 g de azúcar
- 4 huevos
- 220 g de harina
- 12 g de levadura en polvo
- 30 g de cacao en polvo
- 60 ml de leche
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Para decorar:
- 150 g de chocolate blanco de cobertura
- 150 g de frutas del bosque

Procedimiento:

1. Cortar 180 g de mantequilla en dados, ponerla en un cuenco y dejarla unos minutos a temperatura ambiente hasta que se ablande.
2. Precalentar el horno a 180°C. Añadir el azúcar al cuenco con la mantequilla y batirla, mejor con unas varillas eléctricas, hasta que blanquee y esté cremosa.
3. Agregar los huevos de uno y seguir batiendo hasta que estén totalmente integrados.
4. Tamizar 200 g de harina con la levadura y el cacao haciéndolos pasar por un colador de malla fina, y añadirlos a la mezcla anterior.
5. Incorporar la leche y la vainilla, y remover hasta que se obtenga una masa suave y homogénea.
6. Engrasar un molde rectangular con la mantequilla que queda, espolvorear el interior con la harina restante y ponerlo boca abajo para eliminar el exceso.
7. Colocar la masa preparada en el molde y hornear el bizcocho de 35 a 40 minutos, hasta que al pincharlo con una brocheta esta salga completamente limpia.
8. Retirar el plumcake del horno y esperar 15 minutos a que se temple; desmoldarlo con cuidado sobre una rejilla y dejar que se enfríe del todo; luego, pasarlo a una fuente de servir.
9. Trocear el chocolate blanco, o rallarlo si se prefiere. Disponerlo en un cacito y calentarlo al baño María, sin dejar de remover, hasta fundirlo. Retirar esta crema del fuego y dejar templar.
10. Lavar las frutas del bosque y secarlas con papel de cocina.
11. Cubrir el plumcake con la crema de chocolate blanco y disponer por encima las frutas preparadas. Reservarlo en la nevera hasta el momento de servir.



Bizcocho de Leche Caliente



Ingredientes:

4 huevos medianos
300 g de azúcar
250 g de leche entera
220 g de mantequilla
Unas semillas de vainilla
10 g de levadura de repostería
290 g de harina de repostería

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180°C, calor arriba y abajo.
2. Engrasa tu molde y espolvorea una pizca de harina con la ayuda de un colador bien repartida por todo el molde.
3. Bate los huevos y el azúcar durante 5 minutos con unas varillas o ayudándote con una máquina de varillas. Reserva.
4. Pon la leche en un cazo junto con la mantequilla. Saca las semillas de la vaina de vainilla, cortándola longitudinalmente con un cuchillo muy afilado y raspándola con el filo. Echa cuidadosamente estas semillas en el cazo y pon al fuego. En cuanto comience a hervir retíralo del fuego y remueve con unas varillas. Añade esta mezcla a los huevos y el azúcar sin dejar de batir.
5. Tamiza la harina y añádela a la masa junto con la levadura. Remueve lo justo para que se integre toda la masa.
6. Vierte la masa en el molde. Levanta el molde un par de centímetros y golpea suavemente contra la encimera. Repite de nuevo este proceso. Esto eliminará las burbujas de aire.
7. Hornea a 180°C durante 40 minutos. Baja la temperatura a 170°C y continua horneando durante otros 10 minutos. Pincha con una brocheta; según el molde que emplees puede que necesite unos 5 minutos más a 150°C.
8. Saca a una rejilla. Una vez frío espolvorea con azúcar glas.



Bizcocho nelleno de Cerezas

Ingredientes:

- 3 huevos
- 60 g de harina de maíz
- 300 g de harina + 30 g
- 500 g de cerezas
- 250 g de azúcar
- 150 g de mantequilla + una nuez
- 20 g de levadura
- 1 taza de leche

Procedimiento:

1. Lava y seca bien las cerezas y, después, retira el tallito y deshúelas con cuidado para no romperlas demasiado (aunque también puedes trocearlas si lo deseas). Resévalas.
2. Con la nuez de mantequilla y los 30 g de harina engrasa y enharina un molde redondo de unos 24 cm de diámetro.
Si eliges uno especial para hacer roscos (con un agujero en el centro), podrás decorarlo con cerezas a la hora de servir, como muestra la foto.
3. Precalienta el horno a 180 °C.
4. Elabora la masa y hornea Mezcla en un bol grande los 150 g de mantequilla con el azúcar hasta que estén bien integrados y la mezcla sea homogénea y, después, agrega uno a uno los huevos, batiendo cada vez.
No agregues uno hasta que el anterior no esté bien incorporado.
5. A continuación, vierte en la mezcla la taza de leche en forma de hilo sin dejar de batir.
6. Tamiza en otro bol la harina junto con la de maíz y la levadura y mezcla.
7. Después, incorpóralas a la preparación anterior.
8. Seguidamente, añade las cerezas deshuesadas reservadas y mezcla con cuidado.
9. Vierte la masa en el molde y llévalo al horno para que se cocine unos 35 minutos.
Transcurrido ese tiempo, retira y deja entibiar, sin desmoldar, sobre una rejilla.
Ya tibio, desmolda y deja enfriar por completo sobre la rejilla.
Vigila bien la cocción Como no todos los hornos son iguales, vigila bien el horneado.
10. A los 30 minutos de cocción, pincha el centro del bizcocho con un palillo.
Si sale mojado de masa, sigue horneando. Si sale seco, retíralo. Si ves que aún no está hecho, pero que empieza a dorarse demasiado la superficie, coloca una hoja de papel de hornear por encima para evitar que se queme en lo que resta de cocción.



Bizcocho de Frutos secos con Crema Toffe

Ingredientes:

150 g de almendras tostadas
150 g de nueces
200 g de azúcar glas
10 g de canela molida
5 g de levadura
de panadería
4 huevos
110 g de harina
Aceite de oliva suave
Sal
Para el toffe:
200 ml de nata
50 g de azúcar

Procedimiento:

1. Pincela el interior de un molde rectangular, tipo plum cake, con un poco de aceite y espolvoréalo con 10 g de harina.
Pela las nueces y las almendras y pícalas menudas.
2. Bate los huevos con el azúcar glas y añade el resto de la harina tamizada, mezclando.
Añade los frutos secos, 50 ml de aceite, la levadura, la canela y una pizca de sal y remueve.
Vierte la masa en el molde preparado y hornea 25 minutos a 180°C.
Retira y deja enfriar a temperatura ambiente.
3. Coloca el azúcar de la salsa en un cazo y cuécelo, removiendo, hasta que se forme un caramelo doradito.
Añade la nata fuera del fuego y con cuidado porque puede salpicar, remueve y pon de nuevo en el fuego.
Cuece hasta que llegue a ebullición, sin dejar de remover con una cuchara de madera. Retira y deja enfriar.
4. Desmolda el bizcocho sobre una fuente y riégalo con la salsa cuando vayas a servirlo.

Bizcocho Cebna



Ingredientes:

- 4 huevos medianos
- 120-150 g de azúcar -al gusto, puedes usar una parte de azúcar vainillado.
- Ralladura de 1 naranja
- 300 g de harina de trigo para repostería
- Una pizca de sal
- 16 g ó 1 sobre de levadura química
- 120 g de leche desnatada o al gusto -leche de avena, almendras...-
- 180 g de aceite de girasol
- 15-20 g de cacao

Procedimiento:

1. Mezcla y bate los huevos y el azúcar.
2. Incorpora la harina, la ralladura de naranja, la pizca de sal, el sobre de levadura, la leche y el aceite. Mezcla.
3. Retira la mitad de la masa - unos 450 g- y viértela en una jarrita.
4. Añade a la masa que te queda el cacao y mezcla.
5. Prepara un molde de 20cm antiadherente y engrasa con mantequilla o espray desmoldante.
6. Ahora, vierte primero un poco de masa blanca en el centro del molde, luego encima y en el centro masa de chocolate y alterna así hasta acabar la masa. Se forman círculos de dos colores alrededor del molde.
7. Hornea en el horno precalentado durante 45-50 minutos a 140-150°C arriba y abajo o con ventilador. Deja enfriar sobre una rejilla.



Bizcocho de Limón, Arándanos y Chocolate

Ingredientes:

- 300 g de mantequilla
- 250 g de azúcar
- 5 huevos
- 300 g de harina
- 10 g de levadura
- El zumo de ½ limón
- La ralladura de 1 limón
- 200 g de arándanos
- 250 g de chocolate blanco fondant

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla, a temperatura ambiente, con el azúcar, hasta lograr que la crema blanquee. Añade los huevos de uno en uno y bate (no añadas el siguiente hasta que el anterior esté bien integrado).
2. Vierte en un bol 1 cucharada de harina y enharina con ella los arándanos, previamente lavados y secos. Tamiza la harina restante y la levadura e incorpóralas a la mezcla de huevos junto con la ralladura y el zumo de limón.
3. Añade los arándanos y mezcla con una espátula, ligeramente. Vierte la masa en el molde, previamente engrasado y enharinado.
4. Hornea el bizcocho unos 40-45 minutos o hasta que, al pincharlo en el centro con un palillo, este salga limpio y seco. Cuando esté listo, retíralo del horno y déjalo reposar sobre una rejilla.
Deja que se entibie un poco, desmóldalo con cuidado y déjalo enfriar del todo antes de decorarlo.
5. Prepara la cobertura. Funde el chocolate blanco al baño maría y déjalo caer sobre el bizcocho. Espolvorea la corona con la ralladura de limón.



Bizcocho Humedo de Vainilla



Ingredientes:

- 150 g de azúcar
- 125 g de mantequilla
- 4 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 115 g de harina
- 450 ml de leche
- 1 cucharada de agua
- ½ cucharada de sal
- 2 cucharadas de azúcar glas para espolvorear

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 150°.
2. Trocea la mantequilla y fúndela al baño maría, o unos segundos en el microondas, y resérvala a temperatura ambiente hasta que esté tibia.
3. Casca los huevos y separa las claras de las yemas.
4. Bate las yemas en un bol junto con el azúcar hasta que estén cremosas y blanquecinas. Sin dejar de batir, añade la mantequilla fundida, la esencia de vainilla, la harina previamente tamizada, el agua y la leche, y bate para integrar todos los ingredientes y lograr una preparación homogénea y sin grumos.
5. Dispón las claras en un bol grande, añade una pizca de sal y bátelas con las varillas, preferiblemente eléctricas, hasta que estén a punto de nieve.
6. Añade una tercera parte de las claras a la preparación de las yemas, remueve suavemente con una espátula de goma y agrega otra tercera parte. Mezcla bien y añade el resto.
7. Forra con papel sulfurizado un molde de paredes bajas, redondo o rectangular, y vierte la masa. Introduce el molde en el horno a media altura y cuece el bizcocho durante 50 minutos (máximo 1 hora).
8. Retíralo, deja enfriar a temperatura ambiente y guárdalo luego en la nevera sin desmoldar. Déjalo en la nevera durante 4 horas, mínimo, o bien toda la noche.
9. Cuando lo vayas a servir, espolvoréalo con un poco de azúcar glas.



Bundt Cake de Limoncello



Ingredientes:

*Para el bundt cake:

180 g de buttermilk (170 g de leche + 15 g de zumo de limón)

360 g de harina de repostería

Media cucharadita de sal

2,5 g de levadura química

2,5 g de bicarbonato sódico

250 g de azúcar blanquilla

225 g de mantequilla a tª. ambiente

4 huevos L

2 yemas de huevo

Ralladura de 1 limón

1 cucharadita de extracto de vainilla

110 g de chocolate blanco fundido en el microondas

60 g de Limoncello

*Para el glaseado:

3-4 cucharadas de azúcar glas

Zumo de 1 limón -ve probando poco a poco para dar la consistencia densa)

Procedimiento:

1. Para hacer el buttermilk: pesa en un cuenco 170 g de leche entera, semi o desnatada + 15 g de zumo de limón, mezcla y deja reposar unos 15 minutos. Reserva.
2. Para los ingredientes secos: pon en el vaso la harina, la sal, la levadura y el bicarbonato y mezcla 10 segundos en velocidad 6. Retira a un cuenco y reserva.
3. Para los ingredientes húmedos: pon en el vaso el azúcar y tritura 10 segundos en velocidad 10.
4. Pon la mariposa y agrega la mantequilla a temperatura ambiente y mezcla 3 minutos en velocidad 2 y medio.
5. Mientras en el microondas funde el chocolate blanco a 150w de 30 en 30 segundos...
6. Programa velocidad 2 y medio sin tiempo y ve añadiendo los huevos uno a uno hasta que estén integrados, haz lo mismo con las yemas, incorpora la ralladura de limón, la vainilla, el chocolate fundido.
7. Añade el limoncello a el buttermilk y termina de hacer la masa alternando en 3 veces la harina tamizada y la mezcla de buttermilk con limoncello.
8. Cuando tengas una mezcla homogénea, vierte en un molde engrasado, golpea suavemente el molde para que la masa se distribuya y sacar los restos de burbujas de aire y hornea 50 minutos a 170°C con calor arriba y abajo. Comprueba que está bien cocinado -hay un termómetro para bundt-. Cuando acaba el tiempo deja reposar tu bundt 10 minutos antes de desmoldar sobre una rejilla.
9. Para el glaseado: en un cuenco, pon las cucharadas de azúcar glass y vierte un chorrito de zumo de limón, mezcla con una cuchara... para que se vea el glaseado al verterlo por encima tiene que quedar bien denso, así que ve ajustando la cantidad de zumo.



Bizcocho de Manzana y Jengibre

Ingredientes:

- 150 g de mantequilla
- 125 g de azúcar
- 2 huevos grandes
- 80 g de harina
- 100 g de harina de trigo integral
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de leche
- 1 manzana golden
- 1 trozo de jengibre fresco o 1 cucharadita de jengibre molido
- 1 cucharada de piel de limón rallada

Procedimiento:

1. Deja reblandecer la mantequilla unos minutos a temperatura ambiente.
2. Precalienta el horno a 180°.
3. Pela el jengibre y rállalo.
4. Pela también la manzana, y córtala en daditos o rállala.
5. Dispón la mantequilla reblandecida en un cuenco, añade el azúcar y la sal y bate con unas varillas, preferiblemente eléctricas, hasta que la mezcla esté suave y esponjosa como una crema.
6. Agrega la leche, la piel de limón rallada y el jengibre, y remueve para integrarlos.
7. Incorpora después los huevos, añadiéndolos de uno en uno, y bate un poco más.
8. Separa la preparación en dos partes iguales.
9. Mezcla cada tipo de harina con una cucharadita de levadura y tamízalas por separado.
10. Mezcla una harina con la mitad de la preparación anterior, y la otra harina con la otra mitad.
11. Por último, reparte la manzana entre las dos masas y remueve con suavidad.
12. Vierte una de las masas en un molde alargado, tipo cake, de 1 litro de capacidad. Alisa un poco la superficie con la espátula y agrega encima la otra masa. Remueve ligeramente con un tenedor haciendo una espiral.
13. Introduce el molde en el horno y cuece el bizcocho durante 45 minutos, aproximadamente, hasta que al pincharlo en el centro con un palillo salga seco. Retíralo del horno cuando esté listo y deja que se enfríe sobre una rejilla antes de desmoldarlo.



Bizcocho de Mango y Vainilla



Ingredientes:

- 5 huevos
- 250 g de azúcar
- 170 g de yogur natural
- 140 ml de aceite de girasol
- 260 g de harina
- 16 g de levadura en polvo
- 1 mango
- ½ vaina de vainilla
- Azúcar glas

Procedimiento:

1. Precalear el horno a 180°.
2. Untar un molde con forma de corona con 10 ml de aceite o un poco de mantequilla; espolvorearlo con 10 g de harina y darle la vuelta para que caiga el exceso.
3. Cascar los huevos en un cuenco grande, añadir el azúcar y batirlos, preferiblemente con las varillas eléctricas, hasta que casi hayan triplicado su volumen y estén cremosos y blanquecinos.
4. Abrir la vaina de vainilla por la mitad y retirar las semillas de su interior. Añadir las semillas de vainilla a la mezcla de huevos, incorporar también el yogur y el aceite restante, y batir hasta integrarlos.
5. Tamizar aparte la harina restante junto con la levadura y agregarlas poco a poco a la masa, removiendo suavemente con una espátula.
6. Pelar el mango, cortar la pulpa en dados no muy grandes y añadirlos por último a la masa, mezclando con suavidad.
7. Verter en el molde preparado e introducir en el horno.
8. Cocer el bizcocho durante 40-45 minutos, hasta que al pincharlo con un palillo éste salga limpio. Retirar, dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldarlo. Servir el bizcocho espolvoreado con un poco de azúcar glas.



Bizcocho con Crema de Mantequilla



Relleno de Fresa Ingredientes:



4 huevos
 225 g de azúcar glas
 235 g de harina
 225 g de margarina
 1 cucharadita de levadura en polvo
 Azúcar glas
 Mantequilla

Para el relleno:
 55 g de mantequilla
 110 g de azúcar glas
 150 g de mermelada de fresa
 3 o 4 fresones
 1 cajita de grosellas

Procedimiento:

1. Prepara el bizcocho: bate el azúcar glas con la margarina, hasta que estén bien integrados.
2. Añade los huevos, uno a uno; no añadas el siguiente hasta que el anterior esté integrado.
3. Incorpora 225 g de harina y la levadura, tamizadas, sin dejar de mezclar suavemente con una espátula.
4. Unta un molde de 22 cm de diámetro con mantequilla, espolvorea con el resto de la harina y vierte en él la masa.
Cuécela durante 35 o 40 minutos en el horno, precalentado a 180°.
5. Comprueba que el bizcocho está hecho antes de retirarlo del horno. Pínchalo en el centro con un palillo y, si sale limpio, está en su punto.
Desmóldalo y déjalo enfriar sobre una rejilla. Córtalo por la mitad en horizontal, mejor con un cuchillo de sierra.
6. Prepara el relleno: bate la mantequilla ablandada con el azúcar glas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Extiende la crema de mantequilla sobre la base y cubre con una capa de mermelada.
7. Coloca encima la otra parte del bizcocho y extiende en el centro el resto de la mermelada.
Lava las grosellas y las fresas, y sécalas bien. Deja las primeras enteras y sin desgranar, y parte las segundas por la mitad en vertical.
Repártelas sobre la superficie de la tarta y sívela espolvoreada con azúcar glas.



Bizcocho de Calabaza



Ingredientes:

- 300 g de calabaza (sin piel, ni pepitas)
- 4 huevos
- 250 g de azúcar
- 75 g de aceite de oliva virgen extra
- 300 g de harina
- 16 g de levadura química o impulsor
- 1 cucharadita de canela molida
- 1/2 cucharadita de nuez moscada rallada
- Azúcar glass para espolvorear una vez fuera del horno



Procedimiento:

1. Prepara la calabaza. Quita la piel, las pepitas y los filamentos interiores, hasta obtener 300 g de pulpa limpia. Ralla y reserva.
 2. Para hacer la masa del bizcocho, bate los huevos con el azúcar hasta que blanqueen, es decir, que espumen y aumenten su volumen.
 3. Incorpora el aceite poco a poco.
 4. Mientras bates, añade la harina junto con la levadura, la canela y la nuez moscada. Mezcla.
 5. Por último, añade la calabaza rallada y mezcla.
 6. Vierte en un molde y hornea unos 35 minutos a 180° C.
- Comprueba que el bizcocho se ha cocinado por dentro introduciendo una aguja o brocheta, si está sale limpia es que ya está listo, si sale manchada de masa es que necesita unos minutos más.

Truco: nunca abras el horno antes de los primeros 20 minutos para que el bizcocho no se "caiga".



Bizcocho de Peras y Cerezas

Ingredientes:

- 400 g de peras
- 100 g de requesón
- 250 g de queso blanco para untar
- 280 g de azúcar
- 4 huevos
- 220 g de harina
- 8 g de levadura en polvo
- Una nuez de mantequilla
- Para decorar:
- Unas cerezas confitadas

Procedimiento:

1. Precalear el horno a 180°C.
Pelar las peras, retirarles el corazón y cortar la pulpa en dados pequeños.
2. Escurrir el requesón de su suero y disponerlo en un cuenco grande, con el queso y el azúcar. Batirlos, mejor con las varillas manuales, hasta que la mezcla tenga una textura cremosa.
3. Incorporar los huevos, de uno en uno y sin dejar de batir; no agregar el siguiente hasta que el anterior esté completamente integrado.
4. Añadir 200 g de harina tamizada con la levadura y remover despacio con una espátula de madera hasta que se obtenga una crema suave y homogénea.
5. Agregar los daditos de pera a esta preparación y mezclar unos instantes con la espátula para que se distribuyan por toda la masa.
6. Engrasar con una nuez de mantequilla el fondo y las paredes de un molde redondo desmontable, y espolvorearlo con la harina restante; ponerlo boca abajo y sacudirlo ligeramente para eliminar el exceso.
7. Verter la masa en el molde y hornear unos 50 minutos. Pinchar el centro del bizcocho con un palillo y, si sale limpio, retirarlo; si no, cocerlo 5 minutos más. Dejar enfriar sobre una rejilla antes de desmoldarlo, decorar con las cerezas y servir.





Bizcocho de Chocolate y Nata



Ingredientes:

- 210 g de harina
- 40 g de cacao en polvo
- 280 g de azúcar
- 6 claras de huevo
- 240 ml de nata para montar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 cucharada de azúcar glas
- 1 cucharada de mantequilla

Procedimiento:

1. Vierte la nata bien fría en un bol grande y bátela con las varillas, preferiblemente eléctricas, hasta que esté perfectamente montada (debe quedar bien firme).
2. Tapa el bol con film transparente y resérvalo en la nevera mientras sigues con la receta.
3. Dispón las claras en otro bol y empieza a batirlas con las varillas. Cuando empiecen a espesar, ve añadiendo el azúcar a cucharadas, sin dejar de batir, y continúa hasta que estén a punto de nieve.
4. Tamiza encima 200 g de harina y el cacao, poco a poco, mientras mezclas con suaves movimientos envolventes para evitar que las claras pierdan volumen.
5. Añade la nata montada y la esencia de vainilla, removiendo siempre con suavidad para que la mezcla no se baje.
6. Unta con mantequilla un molde tipo corona, espolvoréalo con un poco de harina y retira el exceso. Rellena el molde con la masa y cuece el bizcocho en el horno, precalentado a 180°, durante 35-40 minutos o hasta que al pincharlo con un palillo salga limpio.
7. Retíralo del horno y deja que se enfríe sobre una rejilla antes de desmoldar. Sírvelo espolvoreado con un poquito de azúcar glas.



Bizcocho a la Cazuela con Frutas



Ingredientes:

- 3 huevos
- 1 yogur
- 3 medidas de yogur de harina
- 2 medidas de yogur de azúcar
- 1 medida de yogur de aceite oliva
- 1 sobre de levadura en polvo
- 1 cucharadita de piel de limón rallada
- 1 cucharadita de mantequilla
- 30 g de orejones
- 30 g de higos secos
- 15 g de uvas pasas
- 15 g de arándanos secos
- Para el glaseado:
- 150 g azúcar glas
- 1 cucharada de queso fresco para untar
- 30 ml de leche
- La ralladura de ½ limón
- 20 g de orejones

Procedimiento:

1. En un cuenco, introduce los huevos y el azúcar y bate con unas varillas eléctricas un par de minutos.
2. Agrega la piel de limón, el yogur y la harina y la levadura tamizadas. Mezcla de nuevo y agrega el aceite.
3. Corta los orejones y los higos en trozos pequeños. Por último, añade a la masa las frutas deshidratadas ligeramente enharinadas.
4. Unta una cazuela con mantequilla, cubre la base con papel de horno y coloca en el centro un aro metálico bien untado con mantequilla o aceite. Vierte la masa, tapa la cazuela y cuece a fuego bajo durante 45-55 minutos.
5. Comprueba la cocción del bizcocho pinchándolo con un palillo (debe salir limpio) y deja que se enfríe por completo. Luego, pasa un cuchillo por los bordes y desmóldalo.
6. Para hacer el glaseado, bate el queso con el azúcar, la ralladura y la leche con las varillas, hasta lograr una mezcla homogénea. Viértela sobre el bizcocho y, antes de que se seque, esparce por encima los orejones troceados.



Bizcocho con Harina de Arroz

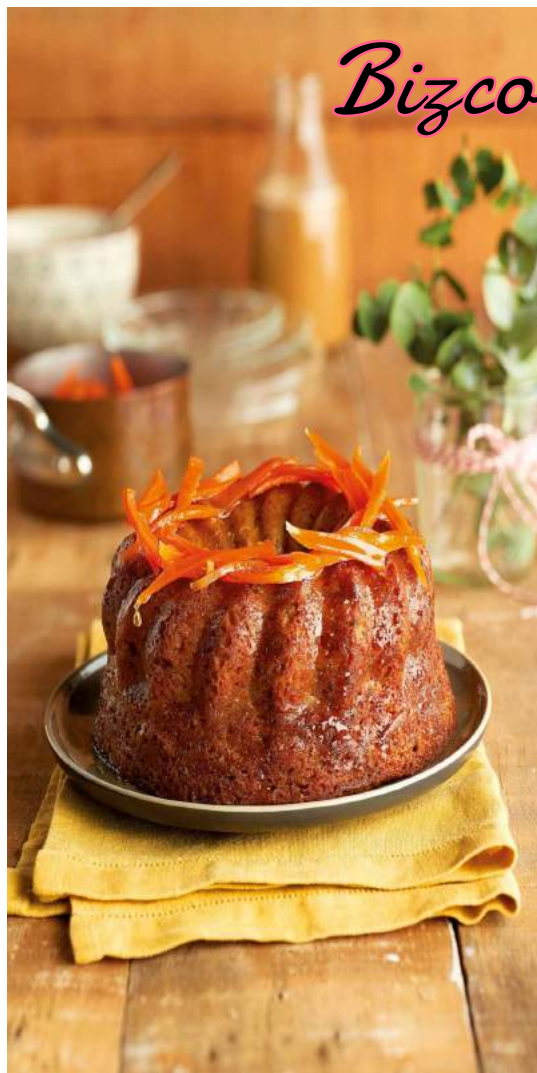
Ingredientes:

4 huevos
120 g de mantequilla
150 g de azúcar
200 g de harina de arroz
650 ml de leche desnatada
Azúcar glas



Procedimiento:

1. Bate los huevos con el azúcar hasta que tripliquen su volumen y estén blanquecinos. Incorpora la harina de arroz tamizada y mezcla. Funde 100 g de mantequilla, agrégala y remueve.
2. Temple la leche, añádela y bate hasta que obtengas una preparación lisa.
3. Viértela en un molde redondo de 22 cm, engrasado con la mantequilla restante y forrado con papel sulfurizado.
3. Introduce el pastel en el horno precalentado a 180° y hornéalo de 45 a 50 min. Retíralo, déjalo enfriarse y desmóldalo con cuidado de no romperlo. Sírvelo espolvoreado con azúcar glas.



Bizcocho de Zanahoria



Ingredientes:

*Para la masa:

- 220 g de zanahoria
- 60 g de aceite de oliva suave
- 120 g de azúcar moreno
- 2 huevos
- 100 ml de leche
- 60 g de harina
- 60 g de harina integral
- 10 g de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- Nuez moscada, jengibre, clavo y canela molidos

*Para decorar:

- 2 zanahorias
- 60 g de azúcar

Procedimiento:

1. Despunta las zanahorias, ráspalas, lávalas y sécalas con papel absorbente de cocina; luego, pásalas por un rallador de agujeros finos.
2. Vierte 50 g de aceite en un cuenco grande, añade el azúcar y bate 2 minutos, con varillas eléctricas, hasta emulsionarlos.
3. Casca los huevos y agrégalos, de uno en uno y removiendo; no incorpores el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.
4. Vierte la leche y mezcla.
5. Tamiza los dos tipos de harina con la levadura y la sal, añádelas también y remueve.
6. Agrega 1 pizca de nuez moscada, otra de jengibre, la misma cantidad de clavo y media cucharadita de canela, y sigue batiendo.
7. Incorpora por último la zanahoria rallada y mezcla hasta que obtengas una preparación suave.
8. Vierte la masa anterior en un molde de corona de unos 22 cm de diámetro engrasado con el resto del aceite y cuece el bizcocho, en el horno precalentado a 180°, entre 50 y 55 minutos. Retira y deja enfriar.
9. Desmolda el bizcocho y pásalo a una fuente.
10. Despunta las zanahorias y ráspalas; lávalas, sécalas y córtalas en tiras muy finas.
11. Calienta 30 ml de agua con el azúcar en un cazo hasta que llegue a ebullición. Agrega las tiras de zanahoria y cuece, a fuego suave, de 6 a 8 minutos. Retira y deja templar.
12. Decora el bizcocho con las zanahorias confitadas y sirve.



Bizcocho de Zanahoria, Chocolate y Glaseado



Ingredientes:

- 350 g de harina
- 250 g de azúcar moreno
- 3 huevos
- 125 ml de leche
- 200 g de mantequilla
- 250 g de zanahoria rallada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 60 g de cacao en polvo
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de jengibre molido
- *Para el glaseado:
- 100 g de azúcar glas
- 30 g de clara de huevo
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 10 ml de brandy

Procedimiento:

1. Deja reblandecer la mantequilla a temperatura ambiente. Luego, bátela en un robot de cocina junto con el azúcar hasta que la mezcla resulte cremosa y blanquecina.
2. Añade los huevos batidos, uno a uno y a velocidad lenta.
3. Incorpora la vainilla y mezcla.
4. Tamiza la harina con la sal, la levadura y el bicarbonato, y añádelos a la masa en 3 tandas, intercalando la leche y removiendo con una espátula.
5. Divide la masa en 2 partes. Agrega a una parte el cacao tamizado y remueve hasta lograr una masa de color uniforme.
6. Agrega a la otra parte de masa la zanahoria rallada, la canela y el jengibre.
7. Introduce ambas masas en mangas pasteleras sin boquilla.
8. Engrasa muy bien un molde para bizcochos y vierte las 2 masas, intercalándolas para conseguir el efecto de 2 colores una vez horneado el bizcocho.
9. Introduce el molde en el horno, precalentado a 175°, y cuece el bizcocho durante 45-50 minutos o hasta que, al pincharlo con un palillo, éste salga limpio. Retira el molde del horno, colócalo sobre una rejilla y deja reposar 10 minutos. Pasado este tiempo, desmolda el bizcocho, colócalo de nuevo sobre la rejilla, boca abajo, y deja que se enfríe por completo.
10. Para hacer la glasa, mezcla el azúcar glas, la clara, el brandy y el zumo de limón hasta lograr una crema lisa. Viértela por los laterales del bizcocho.



Bundt Glaceado y Relleno de Mermelada.



Ingredientes:

- 3 huevos
- 1 yogur natural
- 180 g de azúcar
- 120 g de mantequilla
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 250 g de harina
- 1 sobrecito de levadura
- *Para la mermelada:
 - 500 g de cerezas deshuesadas
 - 250 g de azúcar
 - 30 g de zumo de limón
- *Para la glasa:
 - 1 cucharada de zumo de limón
 - 1 clara de huevo
 - 220 g de azúcar glas
 - Unas gotas de colorante alimentario rojo
- *Para decorar:
 - 5 cerezas, azúcar glas
 - 2 cucharadas de pistachos pelados

Procedimiento:

1. Prepara la mermelada. Lava las cerezas, trocéalas y disponlas en una cazuela; cúbre las con el azúcar y el zumo de limón, y deja reposar 2 horas en la nevera. Ponlas al fuego hasta que hiervan, baja la llama y cuece 30-40 minutos, mezclando de vez en cuando. Retira y deja enfriar.
2. Haz el bizcocho: casca los huevos separando las yemas de las claras; monta estas a punto de nieve firme. Funde 100 g de mantequilla y deja que se temple.
3. Precalienta el horno a 180°.
4. Bate las yemas con el azúcar hasta que tripliquen su volumen.
5. Añade la mantequilla fundida, la vainilla y el yogur, y sigue batiendo.
6. Tamiza encima la harina con la levadura, mezcla bien e incorpora las claras.
7. Vierte esta masa en un molde de corona untado con el resto de la mantequilla y hornea unos 45 minutos.
8. Desmolda el bizcocho cuando se enfríe y córtalo en dos discos.
9. Reserva una cucharada de mermelada y rellena el bizcocho con la restante.
10. Elabora una glasa batiendo ligeramente la clara con la mitad del azúcar glas.
11. Añade el zumo, el colorante, la mermelada reservada y el resto del azúcar glas, y sigue batiendo hasta conseguir una crema lisa.
12. Viértela sobre el bizcocho, dejando que caiga por los lados, y espera a que se seque.
13. Dispón las cerezas, lavadas y secas, en el centro, espolvorea con los pistachos picados y azúcar glas, y sirve.



Bizcocho con Rosas de Manzana

Ingredientes:

4 huevos
250 g de azúcar
2 cucharaditas de canela
170 g de mantequilla
1 yogur
200 g de harina
1/2 sobre de levadura
3 manzanas
100 g de palitos de almendra

Procedimiento:

Paso 1: Pela dos manzanas, descórzalas y rállalas muy finas.
Bate los huevos con 150 g de azúcar hasta que obtengas una mezcla espumosa.
Fundea 150 g de mantequilla, añádela y remueve hasta que se integre.
Incorpora el yogur, la canela, la harina tamizada con la levadura y las manzanas ralladas.
Vierte la masa obtenida en un molde redondo de tarta untado con la mantequilla restante.
Cuécela durante 50 min en el horno precalentado a 180 °C.

Paso 2: Prepara un almíbar.
Cuece el azúcar restante en un cazo con 100 ml de agua 1 min.
Lava el resto de manzana y córtala a láminas finas, mejor con una mandolina.
Cuécelas en el almíbar hasta que estén blanditas.
Escúrrelas y déjalas enfriar.
Forma varias rosas con las láminas y colócalas sobre el bizcocho.
Pincélalas con el almíbar sobrante, espolvorea con la almendra y gratina la tarta unos minutos en el horno.



www.reposteriaaydecoraciones.com