

BIZCOCHOS CASEROS

17 recetas para chuparse los dedos



MARIA

lunarillos

hazlo en casa

ÍNDICE

Índice	1
Introducción	3
Bizcocho de almendra	4
Bizcocho vegano	7
Banana bread en tarro	10
Bizcocho genovés	12
Brazo decorado	15
Plancha de bizcocho	18
Bizcocho de chocolate	20
Bizcocho marmolado	22
Bizcocho de yogur	25
Bizcocho con manzanas	27
Bundt de ron con frutas	30
Bundt de jengibre y cerveza	32

Christmas Fruit Cake	35
Angel Food Cake	37
Minibundts de calabaza	39
Pastel de castañas	41
Bizcocho de calabacín	44

INTRODUCCIÓN

E

l bizcocho es un clásico en muchas casas y probablemente uno de los dulces tradicionales que más se repiten día a día en cada hogar. Es por ello que es de las primeras preparaciones básicas que se enseñan y se aprenden a elaborar. En María Lunarillos nos encantan los bizcochos y en este e-book hemos querido recopilar **nuestras mejores 17 recetas de bizcochos caseros** para todos los gustos.

¡Deseamos que lo disfrutes!

Con cariño, el equipo de María Lunarillos.

© 2015. María Lunarillos S.L. Todos los derechos reservados.

BIZCOCHO DE ALMENDRA



BIZCOCHO DE ALMENDRA

Miriam García

- 250 g de almendras crudas
- 150 g de fécula de patata
- 15 g de levadura química
- 6 huevos medianos
- 220 g de azúcar
- Una pizca de sal

1. Empezamos por triturar las almendras. Siempre os vamos a recomendar triturarlas en casa si tenéis esa posibilidad, es mejor que usar almendra ya triturada, ganaremos en sabor. Mezclamos la almendra triturada con la fécula y la levadura.
2. Separamos los huevos y ponemos las claras en un bol para montarlas y las yemas en otro recipiente. Para montar huevos es mejor siempre que estén a temperatura ambiente, así que conviene que los dejemos un rato a temperatura ambiente antes de empezar la elaboración.
3. [Pesamos](#) el azúcar y lo dividimos en dos partes iguales. Añadimos una parte al bol de las yemas y batimos con [varillas](#) o en algún robot de cocina hasta que la mezcla blanquee, aumente de volumen y esponje, tardará unos 10 minutos.
4. Inmediatamente batimos las claras a punto de nieve, también con varillas o [robot](#), añadiendo antes de batir el pellizco de sal. Cuando ya están muy blancas vamos añadiendo a cucharadas la mitad del azúcar que teníamos preparada, hasta obtener un merengue bastante duro.
5. Vertemos las yemas blanqueadas sobre la mezcla de almendra y fécula, y mezclamos con movimientos envolventes. Nos quedará una mezcla bastante densa. Enseguida tomamos porciones del merengue que iremos mezclando de igual forma, con movimientos envolventes y suaves para que no se nos bajen las claras. Cuando hayamos conseguido que la mezcla esté un poco más fluida y manejable, volcamos en el bol del merengue y acabamos de mezclarlo con el merengue restante.

6. Los bizcochos de almendra son pegajosos y se pegan mucho a los moldes, por lo que aconsejamos forrar de papel el molde en cuestión, siempre que la forma lo admita, o enmantecarlo y enharinarlo a conciencia. En cualquier caso, siempre es aconsejable que usemos un [molde de base desmontable](#) para desmoldarlo con comodidad.
7. Horneamos el bizcocho en el horno previamente calentado a 175° (con aire) / 190° (sin aire) unos 40 minutos. Si vemos que se tuesta en exceso en la recta final, podemos cubrirlo con un papel de aluminio. Cuando está hecho, lo sacamos del horno a enfriar en [rejilla](#).



BIZCOCHO VEGANO



BIZCOCHO VEGANO

Alicia Mañas

- 300 g de [harina](#)
- 200 g de azúcar
- 130 ml de aceite de girasol
- 170 ml de agua
- 1 limón bio-orgánico
- 1 y ½ cucharadita de [levadura](#)
- 1 cucharadita de [extracto de vainilla](#)
- [Azúcar glas](#) para decorar
- 2 manzanas
- 1 chorrito de ron

1. Empezamos preparando una crema de manzana para acompañar el bizcocho: pelamos y eliminamos el corazón de las manzanas; las cortamos en rodajas finas. En una [sartén](#), ponemos el ron y las manzanas, bajamos el fuego, tapamos y dejamos cocer hasta que las manzanas estén completamente cocidas. De vez en cuando, podemos remover con una [cuchara de madera](#) y añadir una cucharada de agua si vemos que están tomando color. Una vez que estén cocidas, las apartamos y deshacemos completamente con la cuchara. Podemos pasar las manzanas también por la batidora para obtener una crema. Dejamos enfriar completamente antes de servir.
2. Empezamos a preparar el bizcocho. Lo primero será encender el horno a 180 °C.
3. En un [cuenco](#) mezclamos la harina y el azúcar. Añadimos la piel del limón rallada, si éste es bio-orgánico o la piel no contiene pesticidas mejor que mejor. Cortamos el limón en dos y lo exprimimos.
4. Añadimos el zumo del limón, el agua, el aceite de girasol, la levadura en polvo y el extracto de vainilla. Batimos la crema con la [batidora](#) hasta obtener una mezcla densa con los ingredientes bien incorporados. Forramos un molde de [plumcake](#) (si lo preferimos, podemos utilizar un [molde redondo](#) de unos 22 cm) con papel de hornear y rellenamos con la crema.

5. Metemos en el horno caliente durante unos 50-60 minutos. Pasado este tiempo el bizcocho habrá subido y podemos abrir el horno para controlar el punto de cocción. Introducimos un palillo en el centro, si éste sale limpio quiere decir que el bizcocho está listo, si sale aún con restos de masa tendremos que dejarlo en el horno unos 10 minutos más. También podemos utilizar un [termómetro para bizcochos](#). Una vez que esté listo, lo sacamos del horno y dejamos que repose 5 minutos en el molde antes de desmoldarlo. Dejamos enfriar completamente en una [rejilla](#) antes de servir.



BANANA BREAD EN TARRO



BANANA BREAD EN TARRO

Miriam García

- 140 g de mantequilla
- 140 g de azúcar blanquilla
- 2 huevos medianos
- 140 g de harina de repostería
- 1 cucharadita de levadura
- 2 plátanos muy maduros

1. Empezamos por encender el horno, para que esté en su punto cuando tengamos la masa preparada. Calentamos a 180° sin aire / 160° con aire.
2. Ponemos el [azúcar](#) y la mantequilla en el bol de la [batidora](#) y batimos con la pala hasta que blanquee y esponje, cinco minutos como mínimo.
3. Añadimos los huevos y batimos otra vez. Paramos y rebañamos con la [espátula](#) las paredes para que se integre todo perfectamente.
4. Pelamos los plátanos y los aplastamos con un tenedor en un plato. Reservamos.
5. Tamizamos la harina con la [levadura](#) y la añadimos a la mezcla del bol. Mezclamos con la pala a baja velocidad, lo justo para que se integre. Si hace falta, acabamos mezclando con la espátula.
6. Por último, agregamos el plátano machacado e integramos con la espátula.
7. Untamos de mantequilla los tarros elegidos como cualquier otro molde de bizcocho, y enharinamos, eliminando la harina sobrante. Vertemos la masa en los tarros hasta unas 3/4 partes de la altura y los metemos en el horno. Cocemos los bizcochos 30-35 minutos; probamos con una brocheta si están hechos.
8. Retiramos los bizcochos y los dejamos enfriar dentro de los tarros, claro está. Si queremos conservarlos algún tiempo, los cerramos con la tapa correspondiente al cabo de unos 10 minutos. Al enfriarse el bizcocho se hará el vacío; si usamos tarros con tapa metálica debe apreciarse que la tapa se deprime.

BIZCOCHO GENOVÉS



BIZCOCHO GENOVÉS

Miriam García

- 4 huevos medianos
- 125 g de azúcar
- 125 g de harina floja
- Una pizca de sal
- Ralladura de limón o de naranja (opcional)

1. En primer lugar ponemos el horno a calentar a 180-185°C sin aire, para asegurarnos de que está bien caliente al acabar de preparar la mezcla (mejor si es con calor arriba y abajo, aunque eso depende del horno).
2. Ponemos los huevos en un bol grande y añadimos el azúcar y la pizca de sal. Para montar huevos es mejor siempre dejar que los huevos se atemperen o, si queremos acelerar el montado, hacerlo con el bol colocado sobre un cazo con agua hirviendo, al baño María. Eso sí, es muy importante que el agua no llegue a tocar el bol, pues se nos podría cuajar el huevo y arruinarnos la mezcla. Podemos usar este método si disponemos de unas [varillas eléctricas](#). Si montamos los huevos con un [robot de cocina](#) lo haremos a la máxima velocidad, tardarán unos 10 minutos, aunque depende de la potencia de cada aparato. La mezcla debe triplicar el volumen y alcanzar el punto de cinta, que cuando escurra de las varillas forme un dibujo o cinta sobre la superficie de la mezcla.
3. Añadimos entonces la harina previamente [tamizada](#) y mezclamos con una [espátula](#) con movimientos suaves y envolventes, hasta que no apreciemos grumos de harina.
4. Preparamos un [molde redondo](#) de 22-25 cm, lo untamos bien de mantequilla y lo enharinamos (si queremos asegurarnos de que se despega perfectamente a mí me gusta poner un círculo de papel de hornear en el fondo, cortándolo a la medida del molde). Vertemos la mezcla y alisamos la superficie con la espátula.

5. Horneamos 15 minutos, probamos si está hecho pinchando el centro con una brocheta y lo sacamos a enfriar sobre una [rejilla](#). Lo dejamos unos minutos en el molde hasta que se temple, en primer lugar para no quemarnos al desmoldar y en segundo lugar porque el bizcocho es frágil y si está muy caliente se nos puede romper con facilidad.



BRAZO DECORADO



BRAZO DECORADO

Olga Pareja

Plancha de bizcocho:

- 4 huevos
- 90 g de harina
- 30 g de cacao
- 120 g de azúcar
- Una pizca de sal

Decoración:

- 1 clara de huevo
- 40 g de harina
- 30 g de azúcar
- 30 g de mantequilla

1. Empezamos con la decoración, para ello fundimos la mantequilla y la mezclamos con el azúcar.
2. Añadimos la clara de huevo y la harina y mezclamos hasta conseguir una masa homogénea.
3. Introducimos la preparación en una [manga pastelera](#) con boquilla estrecha (por ejemplo, la [nº 3 de Wilton](#)).
4. Preparamos la bandeja de hornear, poniendo papel de horno entre la bandeja y el [tapete especial para brazos decorados](#).
5. Engrasamos el tapete, bien con un poco de mantequilla o con el [spray antiadherente Bake Easy](#).
6. Cogemos la manga que teníamos preparada y comenzamos a seguir las líneas del diseño que hemos escogido.
7. Una vez tengamos el dibujo listo metemos la bandeja en el congelador mientras preparamos la plancha de bizcocho.
8. Para la plancha de bizcocho, precalentamos el horno a 180°C.
9. [Batimos](#) los huevos junto con el azúcar hasta que tripliquen su volumen, unos 10 o 15 minutos.
10. Agregamos la sal y la harina [tamizada](#). Mezclamos con movimientos envolventes con la ayuda de una [espátula](#).

11. Sacamos la bandeja del congelador y volcamos la masa sobre ella.
12. Con la ayuda de una [espátula](#), alisamos la superficie
13. Introducimos en el horno precalentado unos 15 minutos.
14. Transcurrido el tiempo, retiramos del horno y lo sacamos de la bandeja, nos quedaremos con el papel de horno, el tapete y la plancha.
15. Con una espátula extendemos el relleno, en mi caso de [crema pastelera](#), por la superficie.
16. Con mucho cuidado y con la ayuda del tapete procedemos a enrollarlo.
17. Una vez lo tengas enrollado, envuélvelo en papel de cocina como si fuera un caramelo y deja enfriar.



PLANCHA DE BIZCOCHO



PLANCHA DE BIZCOCHO

Miriam García

- 4 huevos medianos
- 125 g de azúcar
- 125 g de harina floja
- Una pizca de sal
- Ralladura de limón o de naranja (opcional)

1. Forramos con papel de hornear una bandeja de horno, si tenemos un [molde para brazo de gitano](#) nos facilitará la tarea, pero no es imprescindible. Podemos doblar los bordes del papel para que se adapten a nuestra bandeja y para que la masa de bizcocho no se derrame, como se ve en la foto.
2. Untamos de mantequilla el papel de hornear y lo enharinamos, golpeando la bandeja para eliminar el sobrante. Vertemos la masa de bizcocho genovés sobre el papel y alisamos la superficie con una [espátula](#) o un [rascador de tartas](#).
3. Metemos la bandeja en el horno a 180°, con calor por arriba y por abajo, sin aire, y cocemos unos 15 minutos, hasta que el bizcocho esté doradito por encima. Mientras el bizcocho se cuece preparamos un trapo de cocina que podemos espolvorear con maicena o azúcar glas, para que no se pegue al bizcocho. Hay quien prefiere humedecerlo ligeramente con agua.
4. Sacamos el bizcocho del horno e invertimos la bandeja sobre el trapo, con cuidado de no quemarnos. Despegamos cuidadosamente el papel de hornear, que si lo hemos preparado bien saldrá sin problemas. A continuación, usamos el trapo para enrollar el bizcocho mientras aún está caliente, esto es importante, no hay que esperar, puesto que el bizcocho se vuelve más quebradizo a medida que se enfría. Lo dejamos bien enrolladito enfriando sobre una rejilla.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE



BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Marina Corma

- 200 g de chocolate
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 g de azúcar
- 5 huevos M
- 1 cucharadita de vainilla en pasta
- 360 g de harina
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 1 cucharadita de levadura
- ½ cucharadita de bicarbonato sódico
- ½ cucharadita de sal
- 250 ml de buttermilk

1. Precalentamos el horno a 170°C y engrasamos un molde de 25 cm.
2. Derretimos el chocolate al baño maría y lo dejamos templar.
3. Para preparar el buttermilk casero mezclaremos 240 ml de leche entera con 10 ml de zumo de limón o vinagre blanco, dejamos reposar 10 minutos y reservamos.
4. Tamizamos juntos la harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato y la sal.
5. Batimos la mantequilla con el azúcar, hasta que la mezcla se aclare y haya doblado su volumen. Agregamos los huevos ligeramente batidos, uno a uno, sin añadir el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.
6. Echamos el chocolate derretido y templado, y la [vainilla en pasta](#).
7. Añadimos la harina en tres veces, alternando con el buttermilk. Batiremos a velocidad baja, hasta que la harina se haya integrado lo justo. Si es necesario acabaremos de unirla con una [espátula de silicona](#), así evitaremos que nuestro bizcocho quede duro.
9. Cuando la mezcla tenga un color y textura uniforme la vertemos en el molde. En este caso utilicé el [modelo bundt Heritage](#). Horneamos durante 45-50 minutos.
10. Dejamos enfriar el molde durante 10-20 minutos. Pasado ese tiempo, lo desmoldamos y dejamos enfriar el bizcocho por completo sobre una [rejilla](#).

BIZCOCHO MARMOLADO



BIZCOCHO MARMOLADO

Miriam García

- 150 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 4 huevos medianos
- 50 g de leche entera
- 1 cucharadita de vainilla
- 250 g de harina corriente
- 1 pellizco de sal
- 2 cucharaditas de levadura
- 15 g de cacao puro en polvo

1. Como no se tarda mucho en la elaboración, encenderemos el horno para que se caliente a 180° (con aire) / 200° (sin aire) mientras preparamos la masa. Y haremos una buena *mise en place*, es decir, sacar y pesar todos los ingredientes, para tenerlos a mano en el momento de añadirlos.
2. Tendremos la mantequilla previamente ablandada. La ponemos en un [bol](#) junto con el [azúcar](#) y la batimos a velocidad alta con un [robot](#) o con [varillas eléctricas](#), hasta que blanquee y aumente de volumen, varios minutos. La mantequilla no debe derretirse en ningún momento; debe mantenerse mate y no brillar, si sospechamos que esté demasiado blanda meteremos el bol unos minutos en el frigorífico antes de proseguir el batido.
3. Una vez bien hecho el batido iremos añadiendo los huevos, de uno en uno y sin dejar de batir a la misma velocidad, hasta que estén bien integrados. Agregamos entonces la leche y el [extracto de vainilla](#), también poco a poco y sin dejar de batir.
4. Paramos el batido y echamos de golpe la harina, previamente pasada por un [tamizador](#) junto con la [levadura química](#) y la sal. Mezclamos con una [espátula](#) con movimientos envolventes de arriba abajo.
5. Separamos dos tercios de la masa y la ponemos en un [molde de cake](#) forrado de papel de hornear (o un [molde desechable](#)). Agregamos el [cacao en polvo](#) a la masa restante, mezclando con delicadeza.

6. Pasamos la masa de chocolate también, en grandes cucharadas, distribuyéndola de forma irregular.
7. Cuando hemos puesto toda la masa en el molde pasamos el mango de una cuchara o algún utensilio similar, mezclando un poco ambas masas y sin remover en exceso para que no se nos bajen.
8. Horneamos a 180° (sin aire) entre 30-40 minutos. Sacamos a enfriar sobre rejilla.



BIZCOCHO DE YOGUR



BIZCOCHO DE YOGUR

Olga Pareja

- 3 huevos
- 1 yogur natural o de limón
- 1 medida (del yogur) de aceite de girasol
- 3 medidas (del yogur) de azúcar
- 3 medidas (del yogur) de harina
- La ralladura de un limón y su zumo
- Un sobre de levadura química

1. Precalentamos el horno a 180°C.
2. En un [bol](#) ponemos los huevos y los batimos con unas [varillas](#).
3. Añadimos el aceite y el yogur y continuamos batiendo la mezcla.
4. Incorporamos el zumo y la ralladura de limón junto con el azúcar y batimos hasta que esté todo bien integrado.
5. A continuación añadimos la harina y la levadura [tamizada](#) y batimos hasta conseguir una mezcla homogénea.
6. Vertemos la mezcla en el molde, que habremos engrasado previamente, y horneamos entre 50 y 60 minutos. Ya sabéis que el tiempo de horneado es orientativo, depende de cada horno.

BIZCOCHO CON MANZANAS



BIZCOCHO CON MANZANAS

Olga Pareja

Bizcocho:

- 200 g de harina
- 200 g de azúcar
- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 huevos medianos (200 g)
- 1 cucharadita de pasta de vainilla

- 2 cucharaditas de levadura
- 2 manzanas
- 2 cucharadas de azúcar moreno

Salsa de caramelo:

- 100 g de azúcar
- 80 ml de nata líquida
- 30 g de mantequilla

1. [Engrasamos](#) un [molde de 20 cms de diámetro](#).
2. Pelamos y cortamos las manzanas en gajos finos y las caramelizamos en una sartén junto con las dos cucharadas de azúcar moreno. Una vez caramelizadas las ponemos en el fondo del molde.
3. Precalentamos el horno a 180°C.
4. [Tamizamos](#) la harina junto con el impulsor químico y reservamos.
5. En un [bol batimos](#) la mantequilla junto con el azúcar hasta conseguir una textura tipo crema.
6. Añadimos los huevos, ligeramente batidos, y batimos hasta que queden totalmente integrados.
7. Incorporamos la harina a la mezcla anterior en forma de lluvia, mezclando todo con una [espátula](#) y con movimientos envolventes.
8. Extendemos la mezcla sobre las manzanas y horneamos unos 45 minutos. Ya sabéis que el tiempo es orientativo, la mejor forma de saber si está hecho es pinchando el bizcocho con un palillo, si sale limpio es que ya está listo. Retiramos del horno y dejamos enfriar sobre una [rejilla](#).
9. Para hacer la salsa de caramelo, llevamos a ebullición la nata líquida y reservamos.

10. En otro cazo, de base gruesa, ponemos el azúcar y lo dejamos a fuego lento. Cuando empiece a burbujear, añadimos la nata líquida y la mantequilla con cuidado y dejamos hasta que comience a hervir. Retiramos el cazo del fuego y reservamos.
11. Servimos porciones de bizcocho acompañados de la salsa de caramelo.



BUNDT DE RON Y FRUTAS



BUNDT DE RON CON FRUTAS

Clara González

- 240 g de [harina de trigo](#)
- 30 g harina de maíz
- 70 g de ron
- 1 cucharadita de [vainilla](#)
- 4 cucharaditas de levadura
- 1 cucharadita de sal
- 110 g de mantequilla
- 300 g de azúcar
- 60 g aceite de oliva suave
- 4 huevos
- 245 g de leche
- [Azúcar glas](#) para decorar
- 150 g de frutas confitadas, cortadas a trocitos

1. Precalentamos el horno a 170°C.
2. Engrasamos el [molde](#) con mantequilla derretida o un [spray desmoldante](#).
3. En un bol tamizamos la harina de trigo, la harina de maíz, la levadura y la sal.
4. Con un [robot de cocina](#) mezclamos la mantequilla y el azúcar a velocidad media durante unos dos minutos.
5. Agregamos el aceite de oliva, el ron y la vainilla, y mezclamos a velocidad media hasta integrar.
6. Añadimos una parte de la harina y los huevos, y mezclamos de nuevo a velocidad media hasta integrar.
7. Incorporamos alternativamente la leche y la harina restante hasta finalizarlas, mientras lo mezclamos hasta conseguir una masa totalmente homogénea.
8. Agregamos las futas confitadas y las integramos con ayuda de una [espátula](#). Vertemos la masa en el [molde](#).
9. Horneamos entre 50 y 60 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo o [cake tester](#) éste salga limpio. Dejamos enfriar en una [rejilla](#)
10. Para desmoldar esperamos a que se haya enfriado y agitamos ligeramente el molde para que se despegue bien. Espolvoreamos con azúcar glas.

BUNDT DE JENGIBRE Y CERVEZA



BUNDT DE JENGIBRE Y CERVEZA

Marina Corma

- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 g de azúcar blanco
- 4 huevos M
- 400 g de harina
- 3 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 2 cucharaditas de levadura
- 2 cucharadas de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de canela
- ½ cucharadita de cardamomo
- ½ cucharadita de clavo molido
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 330 ml de cerveza negra

1. Precalentamos el horno a 170°C (calor arriba y abajo). Tamizamos la harina, el [cacao en polvo](#), la levadura, el jengibre, la canela, el cardamomo, el clavo y la nuez moscada en un bol, reservamos.
2. En el bol de la [batidora](#), batimos la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla haya blanqueado y esté esponjosa. Agregamos los huevos ligeramente batidos, uno a uno, y no agregamos el siguiente hasta que el anterior esté completamente integrado.
3. Añadimos la mitad de la harina y batimos a velocidad baja para no batir la mezcla en exceso. Vertemos la cerveza negra y mezclamos bien. Echamos la harina restante y seguimos batiendo a velocidad baja hasta que tengamos una masa homogénea.
4. Echamos la masa en el molde de bundt elegido, previamente [engrasado](#), alisamos la superficie y horneamos durante 45-55 minutos. Comprobaremos que está perfectamente horneado pinchando con un palillo, y si sale limpio retiramos del horno.
5. Dejamos enfriar durante 10 minutos exactos sobre una rejilla. Pasado ese tiempo desmoldamos y dejamos enfriar por completo sobre una [rejilla](#).

6. Para finalizar este riquísimo bundt cake de pan de jengibre y cerveza negra, podéis acompañarlo con un poco de azúcar glas, con un [glaseado de chocolate](#), o como más me gusta a mí, con un poco de [nata montada](#) y [azúcar glas](#) espolvoreado, sencillamente delicioso.



CHRISTMAS FRUIT CAKE



CHRISTMAS FRUIT CAKE

Olga Pareja

- 150 g de harina
- 150 g de azúcar
- 150 g de mantequilla
- 3 huevos
- 80 g de fruta seca variada
- 80 g de pasas
- 2 cucharadas de whisky
- 2 cucharadas de zumo de naranja
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 sobre de impulsor químico
- Una pizca de sal

1. En un [bol](#) ponemos la fruta, las pasas, el whisky y el zumo de naranja. Lo dejamos reposar unos 30 minutos. Escurrimos y secamos ligeramente con papel absorbente.
2. Precalentamos el horno a 180°C.
3. [Batimos](#) los huevos con el azúcar.
4. Añadimos el extracto de vainilla y la mantequilla derretida.
5. Batimos todo hasta que quede todo integrado.
6. [Tamizamos](#) la harina junto con el impulsor químico y la sal y lo incorporamos a la mezcla. Removemos y reservamos.
7. Forramos el [molde](#) con papel de hornear y vertemos la mitad de la mezcla en él, esparcimos la mitad de la fruta sobre ella y volcamos el resto de la mezcla seguidamente de la fruta.
8. Introducimos el mango de una cuchara o un tenedor en la masa y dibujamos unas eses para repartirla mejor.
9. Horneamos entre 45 minutos y 1 hora, dependiendo del horno, a 180°C.

ANGEL FOOD CAKE



ANGEL FOOD CAKE

Marina Corma

- 12 claras de huevo
- 125 g de harina
- 435 g de azúcar blanco
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 cucharadita de [cremor tártaro](#)
- 2 cucharaditas de [extracto de vainilla](#)

1. Precalentamos el horno a 170°C con calor arriba y abajo. [Tamizamos](#) la harina tres o cuatro veces y reservamos.
2. [Batimos](#) las claras a velocidad baja, junto con la sal y el cremor tártaro. Cuando las claras comiencen a espumar vamos aumentando la velocidad y seguimos batiendo hasta que se formen picos blandos.
3. Sin dejar de batir agregamos poco a poco el azúcar. Añadimos el extracto de vainilla. Seguimos batiendo hasta que tengamos un merengue brillante y cuando levantemos la varilla, el merengue se mantenga firme.
4. Añadimos la harina en tres veces, y volvemos a tamizarla antes de incorporarla al merengue. Unimos con la ayuda de una [espátula de silicona](#) con movimientos suaves y envolventes.
5. Echamos la masa en el [molde especial para Angel Food Cake de 25 cm](#), sin engrasar, y alisamos un poco la superficie. Horneamos durante 40-50 minutos, o hasta que pinchemos el bizcocho con un palillo y salga limpio.
6. Retiramos el molde del horno y lo ponemos boca abajo sobre una [rejilla](#) durante una hora. Para desmoldar nos ayudamos de una espátula, que la pasamos alrededor del molde. Una vez desmoldado lo dejaremos enfriar por completo sobre la rejilla.

MINIBUNDTTS DE CALABAZA



MINIBUNDTTS DE CALABAZA

Olga Pareja

- 250 g de harina
- 1 y ½ cucharadita de bicarbonato sódico
- 2 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita de clavo
- Una pizca de sal
- 4 huevos grandes
- 300 g de azúcar
- 250 ml de aceite de oliva suave
- 400 g de puré de calabaza

1. Precalentamos el horno a 180°C.
2. [Tamizamos](#) la harina con las especias, el bicarbonato y la sal. Reservamos.
3. [Batimos](#) los huevos junto con el azúcar hasta que blanqueen.
4. Sin dejar de batir, añadimos el aceite poco a poco y continuamos batiendo hasta que quede todo integrado.
5. Añadimos el puré de calabaza y mezclamos bien.
6. Incorporamos a la masa la mezcla de harina y especias que teníamos reservada. Lo haremos en tres veces y sin dejar de batir.
7. Vertemos la mezcla en el molde engrasado que vayamos a usar, en este caso el modelo [Bundtlettes](#) de Nordic Ware, y lo metemos en el horno durante una hora. Para saber si está hecho, pinchamos con un palito, si sale limpio es que ya está, sino, lo dejaremos unos diez minutos más.
8. Una vez hecho, retiramos del horno y lo dejamos enfriar sobre una rejilla, en el mismo molde, diez minutos. Pasado el tiempo podemos desmoldar y dejar enfriar completamente sobre la rejilla.
9. Para finalizar, podéis decorarlo como más os guste, con [azúcar glas](#), con cobertura de chocolate o simplemente tal cual.

PASTEL DE CASTAÑAS



PASTEL DE CASTAÑAS

Clara González

Bizcocho:

- 200 g de castañas
- 50g de leche
- 150 g de chocolate para fundir
- 2 huevos a temperatura ambiente
- 80 g de azúcar
- 60 g de aceite de oliva
- 30 g de maicena

Glaseado:

- 120 g de chocolate fondant
- 50 g de agua
- 1 cucharadita de canela (opcional)

Decoración:

- 6 manzanas caramelizadas

1. Lavamos las castañas, las colocamos en un [bol](#) y las cubrimos de agua. Las calentamos durante 15 minutos a máxima potencia en el microondas o al baño María.
2. Retiramos las castañas del bol y las dejamos enfriar un par de minutos, después las pelamos cuidadosamente.
3. En un [vaso batidor](#) agregamos las castañas, reservando 5-6 para decorar, e incorporamos 40-50 g de leche caliente, trituramos con una [batidora](#) y reservamos esta crema de castañas.
4. Precalentamos el horno a 170°C.
5. En un [bol](#), fundimos el chocolate en el microondas de 30 en 30 segundos a baja potencia, o al baño María, y reservamos.
6. Separamos las claras de las yemas y montamos las primeras a punto de nieve con ayuda de una [batidora eléctrica](#), es decir, hasta que se forma una especie de espuma consistente que forme picos suaves.
7. En un [bol](#), clarificamos las yemas, las batimos enérgicamente con el azúcar hasta conseguir una mezcla amarilla clara y que doble ligeramente su volumen.

8. Añadimos la crema de castañas a la mezcla, junto con el aceite y la harina de maíz y mezclamos suavemente con unas [varillas](#).
9. Vertemos el chocolate fundido y seguimos mezclando suavemente.
10. Finalmente incorporamos las claras montadas con movimientos suaves y envolventes con ayuda de una [espátula](#).
11. Vertemos la mezcla en el [molde](#) enmantecado y enharinado, y horneamos 30-35 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio.
12. Dejamos atemperar encima de una rejilla y una vez que enfríe un poco, y que la masa se separe de las paredes, desmoldamos cuidadosamente.
13. En un [cazo](#) fundimos el chocolate con 50 g de agua y espolvoreamos un poco de canela (al gusto), removiendo constantemente, y a fuego bajo.
14. Presentamos nuestro pastel de castañas sobre una [bandeja](#) y con ayuda de una [jarra](#) vertemos el glaseado de chocolate especiado. Finalmente coronamos nuestro pastel con castañas.



BIZCOCHO DE CALABACÍN



BIZCOCHO DE CALABACÍN

Miriam García

Bizcocho:

- 135 g de frutos secos
- 280 g de harina integral
- 1 cucharadita de levadura
- ½ cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de canela molida

- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- 3 huevos grandes
- 350 g de azúcar blanquilla
- 250 ml de aceite de oliva
- 300 g de calabacín rallado

Glaseado:

- 150 g de azúcar glas
- El zumo de 1 o 2 limones

1. Trituramos los frutos secos hasta el punto que queramos, por completo o dejando trocitos. Reservamos.
2. Sobre un [bol](#) pesamos la [harina](#), la [levadura](#), el bicarbonato, la sal y las especias molidas por el [tamiz](#). Reservamos.
3. Rallamos el calabacín en un [rallador con agujeros finos](#). Reservamos.
4. Ponemos en otro bol los huevos, el azúcar y el aceite de oliva y los montamos con [varillas eléctricas](#) o en un [robot](#), hasta que esponjen y blanqueen, por lo menos 10 minutos.
5. Agregamos los ingredientes tamizados y mezclamos con una [espátula](#), con suavidad y movimientos envolventes, hasta que la mezcla quede homogénea.
6. Añadimos ahora el calabacín y los frutos secos triturados, mezclando bien de nuevo.
7. Vertemos la mezcla en un [molde](#) bien engrasado y enharinado, o forrado con papel de hornear. Cocemos el bizcocho en el horno a 190° (con aire) / 210° (sin aire), en un nivel bajo, durante 45-50 minutos.

8. Al cabo de ese tiempo probamos con una brocheta si está hecho el bizcocho. Si es así, lo sacamos y lo desmoldamos en cuanto nos sea posible sin quemarnos, y lo pasamos a una [rejilla](#) para que se enfríe por completo.
9. Mientras enfría hacemos el glaseado con el azúcar glas y el zumo de limón. Ponemos el [azúcar glas](#) en un [cuenco](#) y vamos añadiendo el zumo hasta obtener un glaseado que fluya lo suficiente para bañar el bizcocho. Ponemos la rejilla sobre un papel o una bandeja y vertemos el glaseado; ayudamos con una espátula a que se extienda por toda la superficie. Dejamos secar.



VISÍTANOS

Muchas más recetas, video-recetas y todos los utensilios, menaje e ingredientes específicos para la repostería, en **MARIALUNARILLOS.COM**.

The screenshot displays the Marialunrillos website interface. At the top, the logo "MARIALUNARILLOS" is visible. Below it, a navigation bar contains four tabs: "Repostería" (highlighted in teal), "Cocina" (orange), "Fiestas" (green), and "Craft" (pink). The main content area features a "Repostería" section with the text "Utensilios e ingredientes para potenciar tu creatividad." and a "Más información" button with a right-pointing arrow. To the right of this text is a large image of a strawberry cake. Below this is a "Productos destacados de Repostería" section with a horizontal scroll indicator. It contains four product cards, each with an image and a "A la cesta" button with a shopping cart icon: a silver metal mold, a wooden rolling pin, a hand using a cookie press on a tray, and a pink and white checkered mug. The final section is "Últimas recetas", which shows three recipe images: a stack of small cakes, a strawberry tart, and a large cinnamon roll cake.

GRACIAS

Gracias a ti por descargar este e-book gratuito.

Gracias a todas las personas que contribuyeron con sus recetas y fotografías a la creación de este e-book: **Miriam García**, de *El invitado de Invierno*, **Alicia Mañas**, de *A mí lo que me gusta es cocinar*, **Marina Corma**, de *The Sweetest Taste*, **Clara González**, de *Entrando en la cocina con Claire* y **Olga Pareja**, de *Nina's Kiitchen*.

Gracias especiales a **Pamela Rodríguez**, por contribuir a darle forma.

Ojalá lo hayas disfrutado. Compártelo con quien quieras.



Muchas más recetas y todos los utensilios e ingredientes específicos para hacerlas en:

www.marialunarillos.com