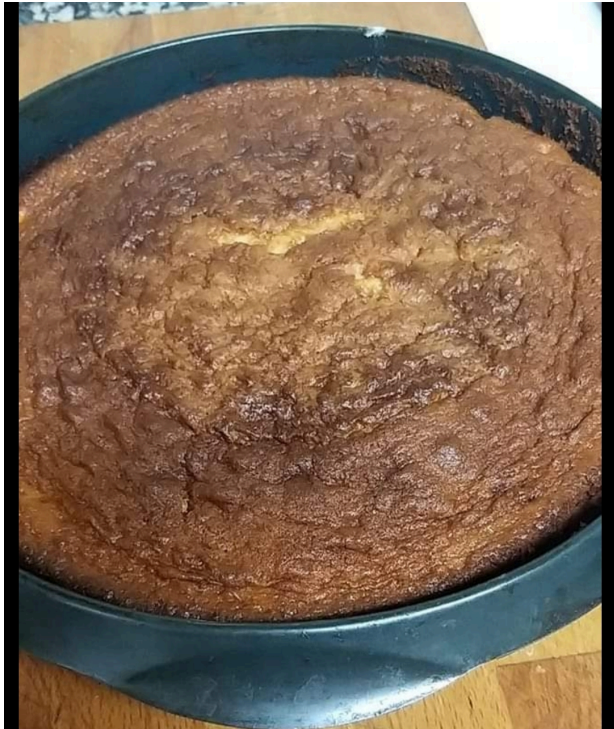




OUR RECIPES

BIZCOCHO DIVINO (ISABEL SANZ GONZALEZ)



INGREDIENTS:

bizcocho divino (crema de arroz)

- 350 g de zanahoria pelada, en trozos
- 5 huevos
- 250 g de azúcar
- 2 cucharaditas de vainilla líquida
- 190 g de aceite de girasol (y un poco más para engrasar el molde)
- 50 g de licor de crema de arroz
- 130 g de harina de repostería
- 2 cucharaditas colmadas de levadura química en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 1 sobre de levadura
-

PREPARATION:

Precalienta el horno a 180º durante unos 10 minutos, el tiempo que necesitas para elaborar la masa.

2. En un bol grande añade las dos medidas de azúcar y los huevos, y bátelos con unas varillas. Añade el aceite y el licor de arroz y sigue batiendo para que la mezcla quede sin grumos.

3. Ahora sitúa un colador justo encima del bol y ve añadiendo las medidas de levadura y harina de forma que pasen por él. A este proceso se le llama tamizado y permite que estos ingredientes se añadan a la mezcla sin apelmazarse unos con otros y evitar los grumos. añade la sal

<iframe class="i-amhtml-fill-content" style="-webkit-font-smoothing: antialiased; border-width: initial; border-style: none; margin: auto; display: block; height: 0px; max-height: 100%; max-width: 100%; min-height: 100%; min-width: 100%; width: 0px; position: absolute; top: 0px; left: 0px; bottom: 0px; right: 0px; padding: 0px !important;" src="https://d-2636656311172330218.ampproject.net/2003101714470/frame.html" name="{\"host\":\"d-2636656311172330218.ampproject.net\", \"type\":\"teads\", \"count\":1, \"attributes\":{\"blockOnConsent\":\"_till_accepted\", \"pid\":\"104001\", \"ampSlotIndex\":\"2\", \"width\":300, \"height\":1, \"_context\":{\"ampcontextVersion\":\"2003101714470\", \"ampcontextFilepath\":\"https://3p.ampproject.net/2003101714470/ampcontext-v0.js\", \"sourceUrl\":\"https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20180712/45822733811/receta-bizcocho-de-yogur.html?facet=amp#aoh=15846370392272&referrer=https://www.google.com&_tf=De

%1\$s&share=https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20180712/45822733811/receta-bizcocho-de-yogur.html
", "referrer": "https://www.google.com", "canonicalUrl": "https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20180712/45822733811/receta-bizcocho-de-yogur.html", "pageViewId": "4966", "location": {"href": "https://www-lavanguardia-com.cdn.ampproject.org/v/s/www.lavanguardia.com/comer/recetas/20180712/45822733811/receta-bizcocho-de-yogur.html?amp_js_v=a3&_gsa=1&facet=amp&usqp=mq331AQFKAGwASA=#aoh=15846370392272&referrer=https://www.google.com&_tf=De"}
%1\$s&share=https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20180712/45822733811/receta-bizcocho-de-yogur.html", "startTime": 1584637075063, "tagName": "AMP-AD", "mode": {"localDev": false, "development": false, "minified": true, "lite": false, "test": false, "version": "2003101714470", "rtVersion": "012003101714470"}, "canary": false, "hidden": false, "initialLayoutRect": {"left": 15, "top": 3472, "width": 363, "height": 21}, "initialIntersection": {"time": 3563.0999999999999, "rootBounds": {"left": 0, "top": 0, "width": 393, "height": 769, "bottom": 769, "right": 393, "x": 0, "y": 0}, "boundingClientRect": {"left": 15, "top": 2272.3636474609375, "width": 363, "height": 21, "bottom": 2293.3636474609375, "right": 378, "x": 15, "y": 2272.3636474609375}, "intersectionRect": {"left": 0, "top": 0, "width": 0, "height": 0, "bottom": 0, "right": 0, "x": 0, "y": 0}, "intersectionRatio": 0}, "domFingerprint": "950503692", "experimentToggles": {"pump-early-frame": true, "chunked-amp": true, "amp-ad-ff-adx-ady": false, "swg-gpay-api": true, "canary": false, "amp-story-v1": true, "hidden-mutation-observer": true, "fix-inconsistent-responsive-height-selection": false, "a4aProfilingRate": false, "version-locking": true, "amp-auto-ads-adsense-holdout": false, "layoutbox-invalidate-on-scroll": true, "as-use-attr-for-format": false, "adsense-ad-size-optimization": false, "blurry-placeholder": true, "amp-playbuzz": true, "flexAdSlots": false, "amp-action-macro": true, "fixed-elements-in-lightbox": true, "amp-access-iframe": true, "amp-nested-menu": true, "amp-mega-menu": true, "doubleclickSraExp": false, "swg-gpay-native": true, "amp-sidebar-swipe-to-dismiss": true, "doubleclickSraReportExcludedBlock": false, "ampdoc-closest": true, "amp-story-responsive-units": true, "ios-fixed-no-transfer": false, "amp-auto-ads-no-op-experiment": false, "amp-consent-restrict-fullscreen": true}, "sentinel": "0-9790855923215314980", "clientId": null, "container": null, "initialConsentState": 1, "consentSharedData": null, "type": "teads"}} width="300" height="1" scrolling="no" sandbox="allow-top-navigation-by-user-activation allow-popups-to-escape-sandbox allow-forms allow-modals allow-pointer-lock allow-popups allow-same-origin allow-scripts" data-amp-3p-sentinel="0-9790855923215314980"></iframe>

4. Bate un poco más hasta conseguir que todos los ingredientes queden bien integrados. Forra el molde con papel vegetal o úntalo con un poco de mantequilla. Puedes hacerlo con un pincel de cocina, y es recomendable que la mantequilla haya estado unos minutos fuera de la nevera para que no esté demasiado dura.

5. Vierte la masa en el molde y colócalo en el horno a una altura media, y hornéalo a 180° durante unos 30 minutos.

6. Y finalmente, haz la prueba del palillo: pincha con un palillo el bizcocho, y si sale sin restos pegados es que está listo. Apaga el horno, saca el bizcocho y déjalo reposar unos minutos antes de desmoldarlo.