



NUESTRAS RECETAS

BIZCOCHO CON CREMA CON ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Para el bizcocho:

- 1 taza (125 g) de harina de trigo
- 1/2 taza (50 g) de cacao en polvo
- 1 taza (200 g) de azúcar
- 1 cucharadita de polvo de levadura
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 huevos
- 1/2 taza (120 ml) de aceite vegetal
- 1 taza (240 ml) de leche
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

Para la Crema con Orujo

- 50 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 300 g de queso cremoso
- 230 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 30 g de Crema con Orujo Panizo

PREPARACIÓN:

El bizcocho:

- Precalienta tu horno a 180°C (350°F) y engrasa un molde para pastel de aproximadamente 20 cm de diámetro con mantequilla o aceite en aerosol. También puedes forrar el fondo del molde con papel pergamino para facilitar el desmolde.
- En un tazón grande, tamiza la harina, el cacao en polvo, la levadura y la sal. Esto ayudará a eliminar cualquier grumo y asegurará que los ingredientes secos se mezclen de manera uniforme.
- En otro tazón, bate los huevos y luego agrega el azúcar y bate hasta que la mezcla esté suave y cremosa.

- Añade el aceite, la leche y el extracto de vainilla a la mezcla de huevos y azúcar, y mezcla bien.
- Vierte la mezcla de ingredientes húmedos en el tazón de ingredientes secos y revuelve hasta que todo esté bien combinado. No sobre mezcles; solo asegúrate de que no queden grumos secos.
- Vierte la masa en el molde preparado y alísala para que quede uniforme.
- Hornea en el horno precalentado durante aproximadamente 30-35 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. El tiempo de cocción puede variar según tu horno, así que asegúrate de hacer la prueba del palillo.
- Una vez que esté listo, retira el bizcocho del horno y deja que se enfríe en el molde durante unos 10 minutos. Luego, desmolda el bizcocho y colócalo sobre una rejilla para que se enfríe por completo.

La Crema con Orujo

- Ponga en el vaso de la batidora la mantequilla y el queso cremoso y mezclar bien.
- Añada el azúcar, la vainilla y la Crema con Orujo Panizo y mezclar hasta que quede homogéneo. Cubra o rellene el bizcocho con la crema, corte en porciones y sirva.