



NUESTRAS RECETAS

BIZCOCHO DE LICOR DE CAFÉ PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 40 ml Licor Café Panizo
- 50 ml de Café Espresso (recién hecho y enfriado)
- 4 huevos
- 120 gr Azúcar Moreno de Caña
- 100 ml AOVE
- 260 gr Harina
- 125 ml Yogurt Natural
- 12 gr de Levadura
- 1 cucharadita de Canela

PREPARACIÓN:

1. Pulverizar el molde con Spray desmoldante.
2. Precalear el horno a 180 °C
3. Batir los huevos con el azúcar moreno durante 12'
4. Añadir el Café (enfriado), el Licor Café, el yogur y el AOVE sin dejar de batir 4'
5. Poner la harina, la levadura y la Canela, tamizados e integrar bien.
6. Verter la mezcla en el molde (poniéndola en el mismo sitio, que se vaya repartiendo sola)
7. Hornear, 50' a 180 gr.(calor arriba y abajo)
8. Sacar, dejar enfriar y desmoldar.