



NUESTRAS RECETAS

BIZCOCHO DE CREMA DE ORUJO Y CARAMELO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 6 cl. Crema de Orujo Panizo
- 1 cucharada y media de levadura
- 240 grs. de mantequilla
- 300 grs. de harina
- Media cucharada pequeña de sal
- 4 huevos grandes
- 12 cl. de suero de mantequilla (buttermilk)
- 200 grs. azúcar blanco
- 220 grs. azúcar moreno
- 1 cucharada y media de extracto de vainilla

INGREDIENTES DE LA SALSA DE CARAMELO:

- 25 grs. de mantequilla
- 20 cl. de nata
- 220 grs. de azúcar moreno

PREPARACIÓN:

Se precalienta el horno a 180°C.

Mezclamos 120 ml de leche entera con una cucharadita de zumo de limón y esperamos 10 minutos .

En un bol tamizamos la harina, la levadura y la sal. Se reserva.

En otro bol se bate la mantequilla con el azúcar blanco y el moreno.

Añadimos uno por uno los huevos haciendo que se integren bien en la masa individualmente.

Se añade la vainilla poco a poco mientras se bate.

Mezclar el suero de mantequilla (casero o comprado) con la Crema de Orujo Panizo.

Añadimos a nuestra masa la mezcla de la harina con la levadura y la sal en tres veces, intercambiándolo con la mezcla de buttermilk y Crema de Orujo.

Se bate todo durante 4 minutos aproximadamente

Engrasamos nuestro molde y echamos la masa.

Horneamos durante 55 minutos sobre la rejilla del horno.

Sacamos el bizcocho del horno, y lo dejamos enfriar sobre una rejilla 10 minutos.

Desmoldamos y dejamos enfriar por completo.

Preparación salsa de caramelo

En un cazo ponemos los tres ingredientes a fuego suave.

Removemos constantemente para que el azúcar se deshaga y ligue bien con la nata y la mantequilla.

** Podemos probar a echar un poco de Caramelorujo a la salsa

A los 5 minutos, retiramos el cazo del fuego, dejamos templar y ya tendremos nuestra salsa de caramelo lista para regar nuestro bizcocho