



NUESTRAS RECETAS

BIZCOCHO DE CREMA DE ORUJO Y COCO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 100 mililitros de Crema de Orujo Panizo.
- Ralladura de limón.
- 200 ml de leche.
- 450 gramos de harina.
- 4 huevos.
- 200 mililitros de aceite de girasol.
- 4 sobres dobles de gaseosas.
- Pizca de sal.
- Cucharada sopera de coco rallado.
- Pizca de sal.
- 225 gramos de azúcar.

PREPARACIÓN:

En un recipiente se baten con especial empeño los huevos con el azúcar (usar preferiblemente una batidora eléctrica con varillas) hasta que llegue a un estado de crema blanquecina y ocupe el doble de volumen. Después, se le pone la ralladura de limón y se sigue batiendo. Una vez que está todo bien integrado, sin parar de batir se le añade la mezcla sin y se sigue batiendo hasta que este todo bien mezclado.

A continuación se añade la Crema de Orujo Panizo y la leche (que hemos mezclado anteriormente), se va incorporando de poco en poco. En este punto veremos que la masa tiene un aspecto muy líquido.

Por otra parte, habremos tamizado la sal, la harina y los papelillos de gaseosa y lo añadimos a la mezcla anterior en varias tandas. Para incorporarlo se usan varillas manuales y los movimientos de ven hacerse de forma envolvente, de abajo hacia arriba. Después de que tengamos todo bien mezclado, echamos la cucharada de coco rallado y se vuelve a mezclar de igual manera.

Se engrasa un molde y se cubre todo el con papel de horno. Después de cubrirlo se vuelve a engrasar y enharinar). Se echa la mezcla al molde, se espolvorea coco rallado y azúcar moreno en la superficie (el molde deberá ser bien amplio) y se hornea en horno precalentado a una temperatura de 180° durante un tiempo de 15 minutos con calor arriba-abajo-turbo, y luego se baja a una temperatura de 170° con horno abajo-turbo durante 10 minutos.