



NUESTRAS RECETAS

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 115 gr de harina de repostería
- 115 gr de harina de maíz

- 50 gr de cacao puro en polvo
- 170 gr de azúcar moreno
- 3 huevos L
- 170 gr de mantequilla
- 100 gr de Licor de Crema con Orujo Panizo
- 1 sobre de levadura en polvo
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN:

Primero vamos mezclando los ingredientes líquidos (huevos, mantequilla derretida y orujo).

Mezclamos bien y agregamos el resto de los ingredientes.

Pasamos al molde y metemos al horno durante unos 40-45 minutos a 180 grados con calor arriba y abajo sin ventilador.