



NUESTRAS RECETAS

BIZCOCHO DE CREMA DE ORUJO Y CHOCOLATE A LA TAZA (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 200 gr. de mantequilla (mejor a temperatura ambiente)
- 200 gr. de azúcar
- 4 huevos
- 60 gr. de chocolate a la taza
- 50 ml. de Crema de Orujo Panizo
- 200 gr. de harina normal
- 1 sobre de levadura
- Para adornar: corazones crujientes de galleta
- Azúcar glass para espolvorear y decorar.

PREPARACIÓN:

- Precalentamos el horno a 180º y engrasamos un molde con mantequilla, en el que haremos nuestro bizcocho de chocolate y Crema de Orujo Panizo.
 - Espolvoreamos un poco de harina para que no se pegue, retirando el exceso.
 - Batimos la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema, y vamos añadiendo los huevos batidos lentamente.
 - Añadimos la Crema de Orujo Panizo
 - Agregamos la harina mezclada con el cacao y la levadura y vertemos la masa obtenida en el molde.
 - Horneamos durante unos 45 minutos (depende un poco de cada horno) y a los 10 minutos de sacarlo lo desmoldamos.
 - Lo dejamos enfriar y añadimos los corazones crujientes de galleta y el azúcar glass para decorar.
- **Podéis probar a sustituir la Crema de Orujo por nuestra Crema de Arroz con Leche. Seguro que también está riquísimo.