NUESTRAS RECETAS

BOMBONES DE BIZCOCHO DE CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

PARA LA BUTTERCREAM DE CREMA DE ORUJO:

- Azúcar glass (200 gramos).
- Mantequilla sin sal a temperatura ambiente (150 gramos).
- Crema de orujo (una cucharada).
- Extracto de vainilla (una cucharadita).

PARA EL BIZCOCHO DE CREMA DE ORUJO:

- 1 yogur natural
- 1 vaso (de los del yogur) de aceite de girasol, 2 de azúcar y 3 de harina
- 3 huevos
- 1 sobre levadura (tipo

Royal)

- 1 copa de Licor de Crema de Orujo (75ml)

PREPARACIÓN:

1. Preparar y hornear el bizcocho, elaborado con Licor de Crema de Orujo Panizo.

- Batir (puede ser con un robot, una batidora o con varillas) todos los ingredientes en el siguiente orden:
- Huevos, azúcar, aceite, yogur, licor, harina y levadura.
- Cuando esté bien mezclado y sin grumos, volcar en un molde engrasado y cocer al horno ya precalentado a 180°C durante 45 minutos.

2. Dejar enfriar por completo
3. Preparar la buttercream hasta que esté cremosa y añadir un chorrito de Crema de Orujo y vainilla.

- En un recipiente, tamizamos el azúcar y añadimos la vainilla, la Crema de Orujo Panizo y la mantequilla. Empezamos a batir muy despacio para que no se levante el azúcar. En cuanto observemos que los ingredientes se han integrado completamente, ponemos la velocidad en media-alta.
- No dejamos de batir hasta que el buttercream consiga un color de tono blanquecino y su volumen aumente. Observareis que adquiere una textura mucho más cremosa y ya no engrasa.

4. Desmigar el bizcocho en un bol
5. Mezclar poco a poco la buttercream con el bizcocho desmigado (sin que tenga exceso de buttercream la mezcla)
6. Con la mezcla hacer bolitas
7. Meter las bolitas en el congelador por 30 minutos
8. Fundir una tableta de chocolate blanco
9. Bañar las bolitas en el chocolate blanco
10. Decorar con chocolate negro fundido