OUR RECIPES

BIZCOCHO DIVINO (ISABEL SANZ GONZALEZ)



INGREDIENTS:

bizcocho divino (crema de arroz)

- 350 g de zanahoria pelada, en trozos
- 5 huevos
- 250 g de azúcar
- 2 cucharaditas de vainilla líquida
- 190 g de aceite de girasol (y un poco más para engrasar el molde)
- 50 g de licor de crema de arroz
- 130 g de harina de repostería
- 2 cucharaditas colmadas de levadura química en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 1sobre de levadura
-

PREPARATION:

Precalienta el horno a 180º durante unos 10 minutos, el tiempo que necesitas para elaborar la masa.

2. En un bol grande añade las dos medidas de azúcar y los huevos, y bátelos con unas varillas. Añade el aceite y el licor de arroz y sigue batiendo para que la mezcla quede sin grumos.

3. Ahora sitúa un colador justo encima del bol y ve añadiendo las medidas de levadura y harina de forma que pasen por él. A este proceso se le llama tamizado y permite que estos ingredientes se añadan a la mezcla sin apelmazarse unos con otros y evitar los grumos.añade la sal

<iframe class="i-amphtml-fill-content" style="-webkit-font-smoothing: antialiased; border-width: initial; border-style: none; margin: auto; display: block; height: 0px; max-height: 100%; max-width: 100%; min-height: 100%; min-width: 100%; width: 0px; position: absolute; top: 0px; left: 0px; bottom: 0px; right: 0px; padding: 0px !important;" src="https://d-2636656311172330218.ampproject.net/2003101714470/frame.html" name="{"host":"d-2636656311172330218.ampproject.net","type":"teads","count":1,"attributes":{"blockOnConsent":"_till_accepted","pid":"104001","ampSlotIndex":"2","width":300,"height":1,"_context":{"ampcontextVersion":"2003101714470","ampcontextFilepath":"https://3p.ampproject.net/2003101714470/ampcontext-v0.js","sourceUrl":"https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20180712/45822733811/receta-bizcocho-de-yogur.html?facet=amp#aoh=15846370392272&referrer=https://www.google.com&_tf=De

%1$s&share=https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20180712/45822733811/receta-bizcocho-de-yogur.html","referrer":"https://www.google.com","canonicalUrl":"https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20180712/45822733811/receta-bizcocho-de-yogur.html","pageViewId":"4966","location":{"href":"https://www-lavanguardia-com.cdn.ampproject.org/v/s/www.lavanguardia.com/comer/recetas/20180712/45822733811/receta-bizcocho-de-yogur.html?amp_js_v=a3&_gsa=1&facet=amp&usqp=mq331AQFKAGwASA=#aoh=15846370392272&referrer=https://www.google.com&_tf=De
%1$s&share=https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20180712/45822733811/receta-bizcocho-de-yogur.html"},"startTime":1584637075063,"tagName":"AMP-AD","mode":{"localDev":false,"development":false,"minified":true,"lite":false,"test":false,"version":"2003101714470","rtvVersion":"012003101714470"},"canary":false,"hidden":false,"initialLayoutRect":{"left":15,"top":3472,"width":363,"height":21},"initialIntersection":{"time":3563.0999999993946,"rootBounds":{"left":0,"top":0,"width":393,"height":769,"bottom":769,"right":393,"x":0,"y":0},"boundingClientRect":{"left":15,"top":2272.3636474609375,"width":363,"height":21,"bottom":2293.3636474609375,"right":378,"x":15,"y":2272.3636474609375},"intersectionRect":{"left":0,"top":0,"width":0,"height":0,"bottom":0,"right":0,"x":0,"y":0},"intersectionRatio":0},"domFingerprint":"950503692","experimentToggles":{"pump-early-frame":true,"chunked-amp":true,"amp-ad-ff-adx-ady":false,"swg-gpay-api":true,"canary":false,"amp-story-v1":true,"hidden-mutation-observer":true,"fix-inconsistent-responsive-height-selection":false,"a4aProfilingRate":false,"version-locking":true,"amp-auto-ads-adsense-holdout":false,"layoutbox-invalidate-on-scroll":true,"as-use-attr-for-format":false,"adsense-ad-size-optimization":false,"blurry-placeholder":true,"amp-playbuzz":true,"flexAdSlots":false,"amp-action-macro":true,"fixed-elements-in-lightbox":true,"amp-access-iframe":true,"amp-nested-menu":true,"amp-mega-menu":true,"doubleclickSraExp":false,"swg-gpay-native":true,"amp-sidebar-swipe-to-dismiss":true,"doubleclickSraReportExcludedBlock":false,"ampdoc-closest":true,"amp-story-responsive-units":true,"ios-fixed-no-transfer":false,"amp-auto-ads-no-op-experiment":false,"amp-consent-restrict-fullscreen":true},"sentinel":"0-9790855923215314980","clientId":null,"container":null,"initialConsentState":1,"consentSharedData":null},"type":"teads"}}" width="300" height="1" scrolling="no" sandbox="allow-top-navigation-by-user-activation allow-popups-to-escape-sandbox allow-forms allow-modals allow-pointer-lock allow-popups allow-same-origin allow-scripts" data-amp-3p-sentinel="0-9790855923215314980"></iframe>

4. Bate un poco más hasta conseguir que todos los ingredientes queden bien integrados. Forra el molde con papel vegetal o úntalo con un poco de mantequilla. Puedes hacerlo con un pincel de cocina, y es recomendable que la mantequilla haya estado unos minutos fuera de la nevera para que no esté demasiado dura.

5. Vierte la masa en el molde y colócalo en el horno a una altura media, y hornéalo a 180º durante unos 30 minutos.

6. Y finalmente, haz la prueba del palillo: pincha con un palillo el bizcocho, y si sale sin restos pegados es que está listo. Apaga el horno, saca el bizcocho y déjalo reposar unos minutos antes de desmoldarlo.