OUR RECIPES

BIZCOCHITOS DE REMOLACHA Y CHOCOLATE (SILVIA CEREZO GARCÍA)



INGREDIENTS:

- 1 huevo.
- 90 g de azúcar.
- 25 g de aceite de girasol.
- 30 g de licor tostado de Panizo.
- 85 g de harina.
- 6 g de levadura química.
- 20 g de cacao puro en polvo.
- Una pizca de sal.
- 65 g de remolacha cocida triturada.

Para decorar:

- 60 g de chocolate blanco.
- 1/2 cucharadita de aceite de girasol.

PREPARATION:

Batir muy bien el huevo con el azúcar hasta doblar el volumen. Añadir el aceite y el licor en hilo y seguir batiendo. Incorporar los ingredientes secos tamizados, la harina, la levadura, el cacao y la sal; mezclar. Finalmente incorporar la remolacha triturada. Verter en los moldes redondo, previamente engrasados. Hornear, horno precalentado con calor arriba y abajo a 180º, durante 18-20 minutos o hasta que los pinchemos y el palillo salga limpio. Dejar enfriar sobre una rejilla. Derretir el chocolate blanco con el aceite y decorar con hilos los bizcochitos.