NUESTRAS RECETAS

BIZCOCHO AL LICOR DE MIEL PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 200 gramos de azúcar
- 4 huevos
- 250 gramos de harina
- 150 gramos de mantequilla
- 5 centilitros de Licor de Miel (se podría elaborar con Licor de Limón o Caramelorujo)
- ralladura de limón o naranja (depende del gusto)
- una cucharada pequeña de vainilla
- una cucharada sopera de aceite de oliva
- un sobre de levadura

PREPARACIÓN:

Pre-calentar el horno a 180 grados en la opción de calentar arriba y abajo.

Mezclar en un bol los huevos y el azúcar, se bate con unas varillas hasta que quede una mezcla homogénea y con un volumen mayor.

Después se añade la cucharada de vainilla, el aceite y el Licor de Miel Panizo. Se bate durante un minuto para, a continuación, echar la ralladura de limón/naranja y la harina ya mezclada con la levadura.

Trabajamos para mezclarlo todo muy bien para finalmente verter la mezcla en un molde de nuestro gusto untado con mantequilla para que no se pegue (aunque si es un molde antiadherente no haría falta).

Se introduce en el horno previamente calentado a 180ºC y se deja 40 minutos aproximadamente. Dependerá del horno y el gusto propio.

Sacar del horno, quitar del molde y dejar que se enfríe. Así se tendrá un perfecto bizcocho para desayunos y meriedas con un toque de Licor de Miel perfecto para sorprender a cualquiera y variar un poco los tradicionales bizcochos. Tu paladar lo agradecerá.