NUESTRAS RECETAS

BIZCOCHO DIVINO DE CREMA DE ARROZ (ISABEL SANZ GONZALEZ)

INGREDIENTES:

- 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 Crema de Arroz Panizo
- 130 g de harina de repostería
- 2 cucharaditas colmadas de levadura química en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 1sobre de levadura

PREPARACIÓN:

1.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

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.