



Atelier de Cocina

BIZCOCHO DE ARÁNDANOS

Ingredientes:

150 grs. de arándanos deshidratados
250 grs. de harina de repostería (y una cucharada más para espolvorear)
200 grs. de mantequilla a temperatura ambiente, en trozos.
200 grs. de azúcar
4 huevos
100 grs. de leche
1 sobre de levadura química en polvo
1 pellizco de sal

Para decorar:

Azúcar glass
ó

Glasa: 30 grs. de clara de huevo, 150 grs. de azúcar glas, 1 chorrito de zumo de limón.

Mise en place:

Precalentar el horno a 180°.

Preparar un molde rectangular de 25 x 20, engrasando y enharinando, o directamente con papel de hornear.

Poner los arándanos en un bol, espolvoreados con una cucharada de harina. Reservar.

Elaboración:

En un bol poner la mantequilla en pomada e ir incorporándole el azúcar poco a poco mientras batimos. Tiene que quedarnos como una crema de mantequilla.



Atelier de Cocina

Añadir los huevos de uno en uno, mezclando. Hasta que no esté integrado uno no incorporar el siguiente.

Incorporar la leche y batir.

Agregar la harina previamente tamizada, junto con la levadura y la sal. Mezclar.

Pasar los arándanos por un colador para quitar el exceso de harina, e incorporar a la mezcla anterior.

Verter la mezcla en el molde preparado.

Hornear durante 40 minutos, a 180°. Este tiempo puede variar si el molde es más pequeño pero más hondo. Comprobar con un palillo.

Retirar del horno, dejar enfriar y desmoldar sobre una rejilla.

Al gusto decorar o con azúcar glass o hacer una glasa y verter sobre el bizcocho.

Presentación:

Cortar en porciones y servir.