

BIZCOCHO DE CASTAÑAS

BIZCOCHO DE CASTAÑAS



<https://midulcepecado.com>



Ahora que estamos en pleno otoño llega el momento de las castañas. Aquí en Asturias vamos recolectando unas pocas para el Magüesto, un día de celebración donde nos reunimos con amigos o familiares y donde solemos asarlas y acompañarlas con sidra dulce típica de nuestra tierrina. A parte de esa celebración solemos asarlas muy a menudo en el horno, cocerlas en agua o leche, conservarlas en almíbar o utilizarlas como ingrediente de multitud de recetas. Y como ejemplo de receta, está la que hoy os traigo, un delicioso bizcocho cuyo ingrediente principal es nuestra querida castaña.

Para elaborar este bizcocho me he basado un poquitín en la receta que tengo de un bizcocho de naranja. Lo único que he hecho es eliminarle cualquier aroma y disminuir drásticamente la harina de trigo para sustituirla por la castaña reducida (que viene siendo parecida a la harina de castaña). Hice varias pruebas hasta cogerle el punto que mas me gustaba y por fin conseguí lo que me apetecía , un bizcocho húmedo, muy jugoso y con un sabor a castaña ligerito que le da un toque diferente.

Para elaborarlo solamente hay que cocer las castañas sin piel, en una cacerola, con la Gm, con Thermomix, con freidora de aire... tenemos múltiples opciones. Una vez que están cocidas les quitamos la pielecilla fina que las recubre y las molemos muy finitas. A partir de ahí elaboramos el bizcocho de forma corriente utilizando la castaña reducida en modo harina. Las cantidades que he puesto dan lugar a una pieza bastante curiosa, si la queremos mas normaluca podemos reducir los ingredientes a la mitad (el tiempo de horneado será menor en consecuencia). De un modo u de otro vamos a obtener un dulce que no nos va a pasar nada desapercibido.

INGREDIENTES

- 350 g de castañas (peladas).
- 150 g de harina de trigo.
- 380 g de azúcar.
- 6 huevos.
- 1 yogur natural.
- 180 ml de aceite de girasol.
- 1 sobre y medio de levadura (tipo Royal).
- Sal.

DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar este bizcocho es muy sencillo. Solo tenemos que cocer las castañas, pelarlas, reducirlas a harina y comenzar a elaborar la masa. No tiene ninguna complicación y no lleva mucho tiempo. Escogemos el molde que mas nos guste (sale una pieza bastante grande) y nos ponemos con la operación.

ELABORACION

1. Comenzamos con la cocción de castañas. En primer lugar vamos a pelarlas y quitarles toda la piel de afuera. Debemos obtener

350 gramos sin piel. Después las introducimos en una olla o cacerola y las cubrimos de agua. Las llevamos a ebullición y una vez que el agua rompa a hervir dejamos que se cocinen sobre 30 minutos aproximadamente. Pasado ese tiempo probamos una y si vemos que está bien cocida las retiramos del fuego.

2. Colamos las castañas, dejamos que enfríen un poco para no quemarnos y les quitamos la pielecilla fina que las recubre. Con un robot de cocina o molinillo las trituramos todas hasta obtener una especie de harina.
3. Cogemos un bol grande e introducimos los huevos y el azúcar. Batimos con batidora enérgicamente hasta blanquear la mezcla.
4. Añadimos el aceite y el yogur y seguimos batiendo hasta unificarlo bien todo.
5. Agregamos la harina corriente, la castaña reducida, la sal y la levadura y batimos de nuevo hasta obtener una masa homogénea.
6. Precalentamos el horno a 180° con calor por arriba y por abajo y engrasamos el molde que vamos a utilizar con aceite o mantequilla y harina.
7. Volcamos la mezcla en el molde y una vez que el horno esté caliente lo llevamos a la zona central durante una hora aproximadamente. A partir de ese tiempo pincharemos con un cuchillo el bizcocho por varias zonas y en el momento en que nos salga limpio estará listo.
8. Dejamos que enfríe un poco, desmoldamos y ya tenemos nuestro bizcocho de castañas listo para degustar en esta época tan propicia para ello. Mas fácil imposible.

CON THERMOMIX

Para esta receta vamos a necesitar el recipiente del varoma de la thermomix para cocer las castañas. Una vez cocidas emplearemos el vaso para obtener la masa. Siguiendo estos sencillos pasos vamos a obtener un bizcocho húmedo con un sabor muy característico.

ELABORACION

1. Comenzamos cocinando las castañas. Lo primero que hemos de hacer es pelarlas hasta obtener unos 350 g sin piel. Una vez peladas introducimos 600 ml de agua en la thermomix, colocamos las castañas en el varoma y programamos 40 minutos en velocidad cuchara y varoma.
2. Una vez transcurrido el tiempo retiramos las castañas, esperamos que enfríen un poco para no quemarnos y les quitamos la pielecilla fina de alrededor. Cuando estén peladas las introducimos en la thermomix (debe estar seca) y las reducimos con la función turbo unos segundos hasta que nos quede como si fuese harina. Reservamos la castaña reducida fuera.
3. Ahora es el momento de elaborar la masa del bizcocho. Para ello introducimos en la thermo los huevos y el azúcar y programamos 6 minutos a 37º en velocidad 5.
4. Añadimos el aceite y el yogur y mezclamos 20 segundos en velocidad 3.
5. Incorporamos la harina, la castaña reducida que hemos reservado, la levadura y la sal y mezclamos 30 segundos en velocidad 4.
6. Precalentamos el horno a 180º y vamos engrasando el molde que vamos a utilizar con un poco de mantequilla o aceite y harina.
7. Introducimos la mezcla en el molde y una vez que el horno está caliente lo llevamos al centro con calor por arriba y por abajo una hora aproximadamente. Sale una pieza bastante grande, de ahí que lleve su tiempo elaborarla. A partir de la hora pincharemos con un cuchillo en la zona central y en el momento en que este nos salga limpio sabremos que el bizcocho está listo.
8. Una vez horneado dejamos que enfríe un poco y desmoldamos. De esta manera obtenemos una pieza bien definida, con una textura húmeda y con un sabor muy peculiar que nos va a encantar.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>