

BIZCOCHO DE NUEZ

BIZCOCHO DE NUEZ



¿Os gustan los frutos secos? Hoy en día son unos de los productos mas recurrentes a la hora de elaborar en pastelería. Antiguamente la repostería se ceñía al flan de toda la vida, el bizcocho sencillo de yogur, las magdalenas corrientes... un sin fin mas de postres muy ricos con ingredientes básicos que siempre solemos tener por la despensa.

Poco a poco se han ido incorporando a las recetas de toda la vida ingredientes muy diversos dando lugar a la pastelería creativa de la que hoy podemos disfrutar. Partimos de la base de siempre (la de

nuestras abuelas como se suele decir) e innovamos con los ingredientes más versátiles con lo que podemos trabajar.

Los frutos secos son unos de los ingredientes que actualmente solemos utilizar mucho a la hora de elaborar recetas. Flanes, magdalenas, turrón, panes, tartas, cremas.. y como es el caso de hoy bizcochos. Podemos usar los frutos para muchas elaboraciones.

Para esta receta de bizcocho opté por utilizar nueces de casa que tenemos del pueblo, para darles salida de una forma diferente. La nuez es uno de los frutos secos más saludables. Es muy rica en ácidos grasos omega 3, en proteínas, minerales y oligoelementos. Es muy beneficiosa a su vez para prevenir problemas cardiovasculares y para eliminar sustancias cancerígenas del cuerpo.

A la hora de integrar las nueces en este bizcocho podemos hacerlo de dos formas. O bien las trituramos y las añadimos reducidas junto con la harina o bien las partimos en trocitos del tamaño que nos apetezca y las mezclamos con la masa al final , antes de su horneado. Sea como sea el bizcocho va estar buenísimo. Así que si os apetece hornear un buen dulce de nuez no os perdáis esta receta.

INGREDIENTES

Para la masa:

- 6 huevos.
- 350 g de azúcar.
- 180 ml de aceite.
- 2 yogures naturales.
- 330 g de harina de trigo.
- 200 g de nueces (sin cascara).
- 2 sobres de levadura de sobre (tipo Royal).
- Ralladura de limón.
- Canela.
- Sal.

Para el glaseado:

- 250 g de azúcar glass (con thermomix la normal).
- 25 ml de agua.



DE FORMA TRADICIONAL

Si ya tenemos todos los ingredientes a punto, un buen molde para hornear el bizcocho y la batidora a mano, nos ponemos manos a la obra. En un santiamén vamos a tener el bizcocho horneándose y la casa bien aromatizada, a ver quien se resiste a esperar a que enfríe para hincarle el diente.

ELABORACIÓN

1. Programamos el horno a 180º por arriba y por abajo y engrasamos el molde que vamos a utilizar con aceite o margarina y harina.
2. Introducimos dentro de un bol los huevos y el azúcar. Batimos con la batidora hasta blanquear bien la mezcla.
3. Añadimos el aceite, los dos yogures y la ralladura de limón y seguimos batiendo hasta mezclar los ingredientes.
4. Vertemos la harina, la sal, la levadura y un poco de canela y seguimos batiendo hasta unificarlo todo bien sin que quede ningún grumo.
5. Esparcimos las nueces cortadas en trocitos si nos gustan mas así, o trituradas finitas, al gusto de cada uno. Con la batidora las mezclamos bien por toda la masa para que queden repartidas.
6. Extendemos la mezcla sobre el molde y lo llevamos al horno (aconsejo meterlo en la segunda rejilla empezando por abajo). Lo dejamos unos 40 minutos y a partir de ahí vamos pinchando con un palillo o cuchillo hasta que este nos salga completamente seco. En ese momento ya podemos retirarlo.
7. Mientras enfría un poco vamos a coger otro bol e introducimos en él el azúcar glass junto con el agua. Con la batidora mezclamos todo bien hasta que quede una cremita de glaseado. Si la queremos más líquida añadimos un poco mas de agua, y si la preferimos más compacta agregamos un poco mas de azúcar y mezclamos de nuevo.
8. Desmoldamos el bizcocho y extendemos el glaseado por encima a nuestro gusto. Podemos adherir al baño de azúcar alguna nuez entera para que quede estéticamente mas vistoso. Una vez que este frío del todo, ya podemos deleitarnos con este manjar de nuez.

CON THERMOMIX

Con la thermo vamos a obtener la mezcla del bizcocho en un periquete.

Recomiendo lavar la maquina después de hacer la masa y secarla muy bien para poder triturar el azúcar del glaseado posteriormente.

ELABORACIÓN

1. Programamos el horno a 180° por arriba y por abajo y engrasamos el molde que vamos a utilizar con aceite o margarina y harina.
2. Introducimos en la thermo los huevos junto con el azúcar y batimos 6 minutos, a 37° en velocidad 5.
3. Agregamos los yogures, el aceite y la ralladura de limón y mezclamos 20 segundos a velocidad 3.
4. Incorporamos la harina, la levadura, la sal y un poco de canela y marcamos 30 segundos a velocidad 4.
5. Introducimos las nueces partidas en trocitos y las mezclamos unos segundos de nuevo a velocidad 4 para que queden repartidas por la masa.
6. Introducimos la mezcla en el molde y lo llevamos a la segunda rejilla del horno empezando por abajo. Horneamos unos 40 minutos y a partir de ahí vamos pinchando con un cuchillo o palillo hasta que nos salga limpio. En ese momento ya podemos retirarlo.
7. Mientras el bizcocho enfría un poco vamos a elaborar el glaseado (esto es opcional). Con la thermo limpia y bien seca, introducimos en ella el azúcar y lo trituramos un minutos a velocidad progresiva 7-10. Añadimos el agua y mezclamos unos segundos a velocidad 4. Bajamos bien los restos de los laterales con una lengua y volvemos a mezclar unos segundos. Si queremos que la crema este mas espesa añadimos un poco mas de azúcar y si al contrario la preferimos más líquida agregamos agua y volvemos a mezclar.
8. Desmoldamos el bizcocho y ya podemos darle el baño de glaseado a nuestro gusto. Si queremos darle un toque vistoso podemos adherir alguna nuez entera al glaseado. Así de sencillo podemos obtener nuestro bizcocho de nuez particular.

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/>