

BIZCOCHOS DE SOLETILLA

BIZCOCHOS DE SOLETILLA



¡Que recuerdos me traen estos bizcochitos! Creo que no los comía desde que era pequeña. Cuando era mas niña me encantaba remojarlos en la leche y me los podía comer a docenas. Con el paso del tiempo fui dejándolos a un lado y dándole prioridad a otro tipo de alimentos en el desayuno, pero ahora que tengo una niña pequeña creo que voy a retomar su consumo, solo que esta vez, los voy a elaborar yo misma de forma casera.

Me acordé de estos bizcochitos al coger una receta del bizcocho de plancha soletilla, quería utilizarla para hacer un tiramisú. Al final, no hice tiramisú, opté por hacer los bizcochitos a ver si de verdad me recordaban al sabor de los de siempre, los que comía de pequeña. Tiempo a hacer el tiramisú siempre queda. Los hice en plan sencillo,

escudiniando la masa con una manga pastelera sobre el papel de horno y el resultado me gustó mucho. Verdaderamente el sabor es muy similar a los comprados. Decidí que pasaría a ser una las elaboraciones bases para dejar caer de vez en cuando en el desayuno o en la merienda. Para darles forma más definida me cogí unos moldes por Amazon y ahora ya se encuentra entres mis recetas preferidas.

Los bizcochos de soletilla son unas galletas dulces elaboradas a partir de una masa de bizcocho ligero, suaves, esponjadas y algo secas (de ahí que se suelen remojar en leche a la hora de comerlas). Habitualmente tienen forma redondeada, alargada y aplanada. A veces se utilizan como ingrediente secundario para otro tipo de elaboraciones, mas comúnmente para la tarta de tiramisú y la de carlota. Son de ese tipo de galletas que no puedes coger una o dos, una vez que empiezas van rodando hacia el estomago en carrera. Si os apetece probarlas, ya sea elaboradas sobre papel de horno o en moldes aquí os dejo una receta que no os va a defraudar. ¡Que aproveche!

INGREDIENTES

(Para 30 unidades)

- 4 huevos.
- 110 g de azúcar.
- 80 g de harina de trigo.
- 80 g de maizena (harina de maíz).
- Azúcar glass para espolvorear.

DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar la masa es muy sencillo, solo tenemos que desclarar los huevos y montar las mezclas por separado. Una vez todo

integrado le damos forma sobre la bandeja y enseguida tenemos nuestros bizcochitos de soletilla listos.

ELABORACION

1. En primer lugar vamos a desclarar los huevos en dos cuencos grandes. En uno introducimos las yemas y en el otro las claras.
2. Integramos al bol de las claras 80 g de azúcar y con la ayuda de una batidora o robot de cocina vamos a montar bien la mezcla hasta obtener un merengue consistente.
3. Por otro lado, añadimos 30 g de azúcar en el bol de las yemas y batimos bien la mezcla hasta que quede blanquecina y unificada.
4. Incorporamos poco a poco la segunda mezcla de las yemas sobre el merengue mezclando a mano con una varilla grande.
5. Una vez que esta bien mezclado vamos a ir agregando suavemente los dos tipos de harina con la varilla, integrándolos con movimientos suaves y envolventes hasta que nos quede una mezcla homogénea.
6. En este momento ya tenemos la masa lista. Precalentamos el horno a 180° con calor por arriba y por abajo. Cogemos una manga pastelera con una boquilla grande redonda y lisa y la rellenamos con la masa. Sobre la bandeja forrada con papel de horno escudriñamos las piezas de soletilla haciendo tiras de 3 cm de ancho por 8 cm de largo o como mas nos guste. Si disponemos de moldes como ha sido mi caso (yo los adquirí a través de amazon), pincelamos los huecos con un poco de aceite y los rellenamos hasta cubrirlos.
7. Con la ayuda de un colador vamos a ir espolvoreando azúcar glass un par de veces sobre cada pieza. Horneamos los bizcochitos unos 10-12 minutos o hasta que veamos que empiezan a dorar por los laterales.
8. Sacamos las piezas del horno, dejamos que enfríen un

poco y desmoldamos. Colocamos los bizcochitos sobre un plato o bandeja y ya los tenemos listos para comer en el momento. Si nos apetece conservarlos durante días , aguantan bastante dentro de latas o envases con cierre hermético. Espero que los disfrutéis.

ANTES DE HORNEAR Si utilizamos moldes determinados debemos rellenar los huecos con la masa hasta que queden cubiertos a ras.



DESPUES DEL HORNEADO Veremos que crecen en el horneado cogiendo una forma definida. Están listos cuando empiezan a dorar un poco por los laterales.



CON THERMOMIX

Con la thermomix vamos a ir integrando todos los ingredientes poco a poco y en unos sencillos pasos tenemos lista la masa para escudñar sobre las bandejas.

PREPARACION

1. Comenzamos colocando la mariposa dentro de la thermomix. Agregamos las 4 claras y los 80 g de azúcar. La thermo debe de estar bien seca para que pueda montar el merengue. Programamos 5 minutos a velocidad 3 y medio. Una vez pasado el tiempo reservamos el merengue a parte.
2. Introducimos en la thermo las 4 yemas y los 30 g de azúcar y programamos 2 minutos a 37º en velocidad 2.
3. Pasados los dos minutos añadimos el merengue y programamos 30 segundos a velocidad 2.
4. Incorporamos la harina y la maizena y mezclamos 5 segundos en velocidad 2 y medio. Ya tenemos lista la masa de soletilla.
5. Cogemos una manga pastelera con una boquilla redonda lisa y la rellenamos con la masa. Si tenemos moldes cubrimos los huecos hasta el ras de la superficie como vemos en la foto superior. Si lo vamos a hacer sobre el papel de horno directamente escudijamos tiras de unos 3 cm de ancho y 8 cm de largo aproximadamente dejando separación entre ellas.
6. Cogemos un poquito de azúcar lustre y a través de un colador pequeño vamos espolvoreando la superficie un par de veces sobre cada pieza.
7. Por último horneamos las piezas a 180º con calor por arriba y por abajo unos 10-12 minutos o hasta que veamos que los laterales empiezan a dorar. Sacamos del horno la bandeja y una vez que enfríen podemos retirarlos del molde o del papel y colocarlos en una fuente o recipiente dejándolos listos para degustar. Si queremos podemos conservar los bizcochitos durante bastantes días en una lata o envase de cierre hermético.

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/>