

BIZCOCHO DE ALMENDRA

BIZCOCHO DE ALMENDRA



Esta semana volvemos de nuevo a la carga con un fruto seco que nos aporta muchos beneficios, en este caso la almendra. Este fruto, rico en fibras, proteínas, grasas saludables y vitaminas es un buen ingrediente del que solemos tirar mucho en pastelería. Como en el armario de casa siempre suele haber algún que otro paquete de almendra, el otro día alargué la mano, cacé uno al vuelo y me decidí a darle mejor vida.

Hacer un buen uso de la almendra...tenemos miles de opciones. ¿Por qué no un bizcocho? Basta con ingredientes de los que solemos tener por

casa (así evitamos una visita extra al super y nos podemos poner ya manos a la obra). Elaboramos la masa muy rápidamente, horneamos y una vez que enfríe un poco desmoldamos. Es un dulce que nos puede venir bien para el desayuno , la merienda o para picotear entre horas si somos muy golosos. Ya de paso, si tenemos niños en casa, es una buena forma de introducir los frutos secos en la ingesta diaria, sin que apenas se den cuenta.

Si os gusta la almendra, os animo a hacer este bizcocho, va a resultar una pieza bien proporcionada y nos va a generar un buen arranque energético. En este caso utilicé un molde de plum cake para darle forma pero se puede utilizar el molde que mejor nos convenga. Otra opción extra que tenemos es emplearlo para hacer una buena tarta. Para ello lo cortamos en capas, las calamos con un buen almíbar y las rellenamos de mermelada, crema de queso, ganaché, lo que mas nos apetezca. Podemos ingerirlo así solo con un buen cafecito o cola-caó, o bien emplearlo para hacer una elaboración mayor. Todo depende de nuestras expectativas. De una forma u otra está muy rico y os recomiendo probarlo.



INGREDIENTES

- 100 g de almendra molida (vale entera para thermomix).
- 200 g de harina de trigo.
- 150 g de azúcar.
- 80 ml de miel.
- 3 huevos.
- 1 yogur natural.
- 100 ml de aceite.
- Ralladura de naranja.
- 1 sobre de levadura.
- Almendras laminadas para decorar.
- Sal.

DE FORMA TRADICIONAL

Para elaborar este bizcocho solo necesitamos una batidora y un

robot de cocina (solo en el caso de que tengamos que moler la almendra). Batimos, integramos ingredientes , horneamos y luego ya nos podemos poner las botas.

ELABORACION

1. Lo primero que vamos a hacer es preparar la almendra. Si ya la tenemos molida no tenemos que hacer nada, pero si está laminada o entera debemos molerla con un molinillo o robot de cocina hasta que quede reducida a harina. Después la reservamos.
2. En un bol introducimos los huevos y el azúcar y con la ayuda de una batidora batimos enérgicamente hasta blanquear un poco la mezcla.
3. Agregamos el yogur y el aceite y batimos otro poco hasta unificar los ingredientes.
4. Incorporamos la harina, la almendra molida, el sobre de levadura, la miel, la ralladura de naranja y la sal y batimos de nuevo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Calentamos el horno a 180°. Engrasamos el molde que vamos a utilizar con mantequilla y harina o bien con aceite (yo suelo utilizar moldes de silicona y me gusta usar solo aceite). Añadimos la mezcla al molde y decoramos la superficie con almendra laminada a nuestro gusto.
6. Horneamos el bizcocho hasta que esté completamente hecho. Para ello iremos introduciendo un cuchillo a partir de la primera media hora hacia el interior del molde y mirando si sale seco o no. En el momento en que salga limpio el bizcocho ya estará listo. Es muy importante nunca abrir el horno en la primera media hora cuando estamos elaborando bizcochos. Si vemos que la superficie esta dorando demasiado podemos cubrirla con papel albal para mantener un buen color.
7. Una vez horneado dejamos que enfríe un poco, desmoldamos y ya podemos darle un buen destino.

CON THERMOMIX

Con la thermomix elaborar esta sencilla masa de bizcocho es pan comido. Batimos, integramos ingredientes y para el horno.

ELABORACION

1. En primer lugar vamos a comenzar triturando la almendra para utilizarla mas adelante. La podemos comprar entera, laminada o ya molida. Si la hemos de moler la introducimos en la thermo y programamos unos 10 segundos a velocidad 5-8, hasta que quede reducida a harina. Luego la reservamos a parte.
2. Incorporamos a la thermomix los huevos y el azúcar y batimos 3 minutos a 37º en velocidad 5.
3. Agregamos el yogur y el aceite y mezclamos 15 segundos en velocidad 3.
4. Añadimos la almendra reservada, la harina, la miel, la sal , la ralladura de naranja y la levadura y mezclamos 30 segundos en velocidad 4.
5. Precalentamos el horno a 180º. Engrasamos el molde que vamos a utilizar con un poco de mantequilla y harina o bien con aceite (en este caso utilicé un molde de silicona y me gusta untarlo solo con aceite). Vertimos la masa dentro. Para decorarlo podemos cubrir la superficie con almendra laminada a nuestro gusto.
6. Horneamos el tiempo necesario hasta que quede bien hecho por todos lados. A partir de la primera media hora podemos ir pinchando con un cuchillo hacia el interior. En el momento en que el cuchillo nos salga limpio el bizcocho estará listo. Si vemos que empieza a dorar mucho por arriba podemos cubrirlo con papel albal para que mantenga buen color, eso si, nunca debemos abrir el horno en la primera media hora para asegurarnos que el bizcocho suba bien.
7. Una vez horneado dejamos que enfríe un poquito y

desmoldamos. Nos va a quedar un pieza bien proporcionada con la que podremos ponernos las botas en el momento que mas nos apetezca.

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/>