

BIZCOCHO DE CAFÉ

BIZCOCHO DE CAFÉ



¿Qué tendrán los bizcochos que tanto nos gustan? Una de las opciones que se nos vienen a la cabeza siempre que tenemos ganas de hacer merienda casera es el bizcocho. Este dulce abarca muchas variantes, hay diferentes bizcochos según la masa que utilizemos, y a si mismo dentro de una masa determinada podemos optar por potenciar un sabor u otro para hacerlo diferente. Hoy voy a aprovechar este post para hablaros de los tipos de bizcocho a los que más acudimos en busca de ayuda, el bizcocho LIGERO , el SUPER LIGERO y el PESADO. De paso os contaré porque en algunos bizcochos no es necesario utilizar la levadura y cuando debemos emplearla.

El bizcocho LIGERO es aquel que no lleva grasa en su composición , prácticamente está formado por huevos , azúcar y harina. Puede ser CORRIENTE (se baten los huevos enteros con el azúcar) o de ESPUMA O SOLETILLA (se elaboran montando las claras con azúcar por un lado y las yemas con el resto del azúcar por otro lado , uniéndolo todo después).

El bizcocho SUPER LIGERO se parece mucho al que se hace al vapor, pero se hornea durante muy poco tiempo. Como ejemplos tenemos los bocaditos al ron, los chachepos o capuchinos, las planchas y las tortillas.

El bizcocho PESADO, es sin duda, uno de los que mas elaboramos en nuestro hogar , y al que pertenece la receta que hoy os traigo. Este tipo de bizcochos contiene grasa , y según la cantidad que lleve le debemos de añadir algún tipo de gasificante para que ayude a la subida. De ahí el hecho de utilizar levadura o no, si el bizcocho no lleva grasa no es necesario utilizarla, puesto que conseguimos una buena subida prolongando en estos casos el horneado con una cocción más lenta. Si la lleva en una amplia proporción si que debemos utilizarla. Si alguna vez tenéis duda , fijaros siempre en si la masa lleva grasa o no.

Después de esta mini clase (hoy me apetecía dar un poco la lata) voy a mostraros como hacer este rico bizcocho PESADO. Esponjoso, jugoso y con un sabor a café que que no se nos va a pasar por alto.



INGREDIENTES

- 6 huevos.
- 300 g de azúcar.
- 2 yogures de sabor.
- 180 ml de aceite de girasol.
- 300 g de harina de trigo.
- 1 sobre y medio de levadura en polvo tipo Royal.
- 1 cda de sal.
- 6 cdtas de café soluble o Nescafé.
- Licor de café o coñac.

DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar este bizcocho es tan sencillo como con cualquier otro. Nos hacemos con un bol y una batidora, y vamos agregando ingredientes poco a poco y batiendo, el resto es cuestión de horneado. Es una de las meriendas más sencillas de elaborar y es muy difícil que siguiendo los pasos no os salga bien. Si os parece elegimos el molde que más os

guste (a mi me encantan los de diferentes formas) y comenzamos con la receta.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar precalentamos el horno a 180 ° con calor por arriba y por abajo. Escogemos el molde que mas nos gusta y lo engrasamos con un poco de aceite o mantequilla. Espolvoreamos harina por dentro hasta cubrirlo y comenzamos el batido.
2. Nos hacemos con un bol grande e introducimos los huevos y el azúcar. Batimos con batidora un pedazo hasta blanquear bien la mezcla.
3. Añadimos los yogures (pueden ser naturales o del sabor que mas nos apetezca) y el aceite. Seguimos batiendo.
4. Integramos la levadura en polvo, un poquito de sal, un chorro de coñac o licor de café, la harina y el café. El café lo utilizaremos en polvo soluble. Yo particularmente utilicé el de Nescafé (3 o 4 sobres) pero podemos optar al que mas nos apetezca (unas 6 cucharaditas estará bien). Una vez que tenemos todos los ingredientes dentro seguimos batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Ahora que ya tenemos la masa liquida la volcamos sobre el molde. Horneamos en la bandeja central del horno unos 40 minutos aproximadamente o hasta que pinchando con un palillo este nos salga limpio (importante no abrir el horno en la primera media hora).
6. Una vez listo sacamos el bizcocho del horno, dejamos que enfríe un poco y lo desmoldamos. El resultado , un tremendo dulce que podremos catar con un cafecito cuando queramos.

CON THERMOMIX

En apenas unos minutos tenemos toda la mezcla lista para hornear nuestro bizcocho gracias a la thermomix. Si ya disponemos del molde que vamos a utilizar y tenemos todos los ingredientes listos comenzamos con la receta.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar precalentamos el horno a 180º con calor por arriba y por abajo. Cogemos el molde que vamos a utilizar y lo untamos de aceite o mantequilla y posteriormente lo espolvoreamos con harina hasta que quede cubierto. Una vez engrasado nos ponemos con la mezcla.
2. Introducimos en la thermo los huevos y el azúcar y batimos 6 minutos a 37º en velocidad 5.
3. Agregamos el aceite y los yogures (pueden ser naturales o de sabores) y mezclamos 20 segundos en velocidad 3.
4. Añadimos el resto de ingredientes, la sal, la levadura, la harina, un chorro de licor de café o de coñac y por último el café. Podemos utilizar café en polvo soluble como mas nos guste, unas seis cucharaditas aproximadamente estarán bien. Yo particularmente utilice 3 sobres de Nescafé (si queremos potenciar mas el sabor 4). Mezclamos todo 30 segundos en velocidad 4.
5. Introducimos la mezcla en el molde y la horneamos unos 40 minutos aproximadamente o hasta que pinchando con un palillo este nos salga limpio. (Acordaros que no debemos abrir el horno mínimo en la primera media hora).
6. Una vez listo lo sacamos del horno , dejamos que enfríe un poco y desmoldamos. De esta manera obtendremos un bizcocho de café para merendar o comer cuando 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/>