

33. Finalista del concurso recetas: Ogues

Bizcocho de almendra y yema pastelera



33. RECETA FINALISTA:

Bizcocho de almendra y yema pastelera

ELABORACIÓN

Ponemos en un cazo la mantequilla y calentamos hasta que coja un color tostado y dejamos enfriar.

Mezclamos por otro lado todos los sólidos que tenemos (almendra en polvo, azúcar glass, harina y levadura).

Montamos las claras de Pazo de Vilane y añadimos la mezcla de la harina, moviendo con cuidado de que no se nos bajen las claras.

Cuando lo tengamos bien mezclado añadimos la mantequilla que aún estará líquida y mezclamos bien.

Ponemos la masa del bizcocho en el molde. Cocer unos 15 min a 180°. Este tiempo es orientativo, con un palillo pincharlo y sacarlo cuando salga limpio.

Mientras se hace el bizcocho, ponemos en un cazo el agua, el azúcar, la piel de limón y la canela. Cuando hierva añadimos un buen chorro de licor y dejamos enfriar.

Para la yema, hacemos el almíbar con agua y azúcar. Batimos las yemas con la maicena y agregamos el almíbar. Colocamos en un cazo al fuego y movemos hasta que adquiera textura.

Sacamos el bizcocho, dejamos enfriar, desmoldamos y cortamos al gusto.

Añadimos un poco de almíbar, la yema pastelera y un poco de fruta pelada.

INGREDIENTES

150 g almendra en polvo
300 g de azúcar glass
75 g de harina
300 g claras de huevo
Pazo De Vilane
100 g azúcar
100 ml de agua
1 uni de canela
1 uni de piel de limón
20 g levadura
200 g mantequilla
3 cucharadas del licor que nos guste
250 g azúcar
125 g agua
12 uni yemas de huevo campero "Pazo De Vilane"
20 g maicena
Fruta