

Bizcocho rápido de limón

Tiruriru, tiruriru, tirururiii...
Tiruriru, tiruriru, tirururiii...
Tiruriru, tiruriru, tirururiii...

- ¿Sí?
- ¡Hola, Su! Son las cinco. ¿Qué te parece si quedamos dentro de una hora?
- ¡Vale, me parece fenomenal! ¿Vienes a casa?
- Estupendo. En un ratito nos vemos. Adiós.

Vamos a ver... Tengo una hora para preparar algo de merienda... ¿Qué puedo hacer?
Las perrunillas me van a llevar más tiempo...
Unos suizos... merendamos la última vez
El bizcocho de naranja hasta que se enfríe el glaseado... voy a tardar más.

¡Ya sé lo que voy a preparar! El bizcocho rápido de limón.

Con él aprovecho a reivindicar que se puede hacer una merienda en cinco minutos, ya que el resto del tiempo es de horno.

El tema de este mes de HEMC es el bizcocho: yo apporto el más sencillo de todos, el que admite casi todas las modificaciones. Lo pueden preparar desde niños, hasta inútiles reposteros, y delicados paladares. No hay nada como un buen bizcocho casero, como dice Mar ¡guerra al bollycao!

Receta

Ingredientes

3 huevos
250 grs. de azúcar
1 yogur de limón
250 grs. de harina de repostería
1 sobre de levadura
100 grs. de aceite de girasol
Ralladura de limón
1 pellizco de sal

Preparación tradicional

1. Precalentar el horno a 180°, calor por arriba y por abajo.
2. Batir los huevos con el azúcar con unas varillas.
3. Añadir el yogur de limón, la ralladura y el aceite. Batir de nuevo.
4. Seguidamente incorporar la harina y la levadura, tamizadas con un colador grande —esto es fundamental—
6. Añadir una pizca de sal y meter en el horno, en un molde engrasado, unos 40 minutos aproximadamente, con calor por arriba y por abajo.
Nunca abrir el horno hasta el final.

Preparación en Thermomix

1. Precalentar el horno a 180°, calor por arriba y por abajo.
2. Poner en el vaso el azúcar. Vel. 6, unos segundos.
3. Añadir los huevos, el yogur y el aceite. Mezclar a vel. 2 ½ durante unos segundos.

4. Incorporar la sal, la harina y la levadura. Mezclar vel. 2 ½, 15 seg. Terminar de envolver con la espátula.
5. Por último, engrasar un molde con mantequilla, espolvorear ligeramente con harina —admite todo tipo de molde, corona, plum-cake, redondo...—
6. Tiempo en el horno, 40 minutos aproximadamente.

Fa-ci-lí si-mo ¿no?

Todos a los que os gusta leer cosas de cocina habéis hecho mil bizcochos, pero por si hay alguna criatura descarriada que odia la repostería, a ver si con lo fácil que es este bizcocho y estos trucos básicos, triunfa con él.

Asunto horno

Yo creo que la clave del éxito de estos bizcochos, es coger el truquillo a nuestro horno.

- ✘ Precalentarlo siempre.
- ✘ No abrir casi hasta el final de la cocción, cuando tenemos que comprobar si está hecho.
- ✘ Poner el recipiente a altura media, si lo ponemos muy alto nos puede quedar rota la parte de arriba
- ✘ Si el bizcocho sube muy puntiagudo es que la temperatura es demasiado alta.
- ✘ Si se hunde por centro, hay una temperatura baja.
- ✘ Lo mejor es desmoldarlos sobre una rejilla, para que no sude dentro del molde, y así tampoco se resecará por efecto del calor residual.

Asunto masa

- ✘ Una vez incorporada la harina no se debe batir demasiado.
- ✘ Levadura: la exacta, si echamos más, se abre y conseguimos el efecto contrario.
- ✘ Antes de meterlo en el horno, dar dos golpes secos al molde para quitar las burbujas de aire.
- ✘ A mi no me gusta pincharlo para ver si está hecho por dentro, prefiero mover el molde y comprobar que la masa no se mueve. Eso a gusto de cada uno.

Asunto molde

Cada molde es un mundo. Con el básico redondo desmoldable sale magnífico; los de silicona están fenomenal, pero tienen que ser de buena calidad. Ahora ha proliferado mucho el tema del molde de silicona barato, y a mi no me gusta. Los que no tienen la silicona un poco rígida y son de plum-cake, se abren mucho cuando la masa empieza a subir.

Con este bizcocho básico las variaciones son muchas.

- ✘ Añadirle tres cucharadas de cacao.
- ✘ Admite un almíbar de cualquier tipo.
- ✘ Rellenarlo por la mitad de nata.
- ✘ Cubrirlo de chocolate
- ✘ Cambiar el sabor del yogur y meterle trocitos de fruta
- ✘ Añadirle coco rallado, o frutos secos, y cualquier licor.

Posibilidades infinitas.