

Bizcocho fino de otoño

Este es un bizcocho muy especial que me ha enseñado a hacer [Auro](#). La receta original es de ella con algunas pequeñas modificaciones. Es especial, porque es esponjoso, y su fineza al paladar radica en que se separan las claras de las yemas al hacer la masa, batiendo aquellas a punto de nieve.

El resultado es maravilloso.

Receta

Ingredientes

230 gr. de harina
180 gr. de azúcar
1 sobre de levadura tipo Royal-para repostería-
1 cubilete de aceite de girasol
1 yoghurt de limón
50 gr. de leche
4 huevos
Ralladura o aroma de limón
Azúcar glass
Sal

Preparación

1. Preparar un molde circular desmoldable forrar la base con papel parafinado de horno y engrasarlo todo con la ayuda de una brocha, espolvorear la base con azúcar (se pueden poner encima frutos secos si se quiere y reservar)
2. Poner a precalentar el horno a 180°
3. Separar claras de yemas
4. Montar las claras con una pizca de sal (poner la mariposa), vel. 3 ½ durante 6 m. cuando empiecen a montar, añadir 100 gr. de azúcar por el brocal sin parar la máquina hasta que veamos que se ha formado un merengue firme
5. Sacar, poner en un cuenco grande y reservar
6. Verter en el vaso, la harina, la levadura y el azúcar y programar unos segundos a vel. 6 para tamizar., seguidamente añadir el resto de ingredientes y programar 10 sg. vel. 6
7. Verter este preparado sobre el merengue y con unas varilla ir integrándolo, con movimientos envolventes suaves el resultado será como una mousse. Este paso es muy importante para garantizar el éxito de la receta
8. Verter en el molde preparado e introducir en el horno que ya tendremos precalentado, calor por arriba y por abajo, a los 25 m. poner solo calor abajo hasta que este totalmente hecho (yo los últimos minutos le pongo el aire), para saberlo introduciremos un palillo largo en el centro del bizcocho transcurridos 45 minutos, si sale seco, apagar y retirar del horno, si no es así dejarlo unos minutos más
9. Desmoldar sobre una rejilla

En esta ocasión, la novedad radica en el toque final: las hojas de chocolate... otoñal y exquisito, al paladar y a la vista.

Coger unas hojas de rosa, lavarlas y secarlas. Poner en el microondas dos barritas de chocolate especial postres y con un pincel pintar el envés -donde están los nervios-, dejar reposar una hora en el frigorífico, volver a darle una segunda mano,

y dejarlas reposar otra hora. Yo las metí 5 minutos en el congelador para poder manipularlas mejor. Se quitan las hojas y el resultado es precioso.

Os animo a probar a hacerlo