

de Rechupete
recetas que salen

Recetas de bizcochos

Índice

BIZCOCHOS CLÁSICOS

Bizcocho casero de yogur 5

Bizcocho de limón 8

Bizcocho de vainilla 11

Bizcocho de canela 13

Bizcocho de nata 17

Bizcocho cuatro cuartos con aroma de naranja 20

BIZCOCHOS CON FRUTA

Bizcocho de plátano o banana bread 25

Bizcocho de manzana de Normandía 29

Bizcocho de zanahoria 33

Bizcocho de pera 37

Bizcocho de cerezas con yogur 40

Bizcocho de piña 43

BIZCOCHOS CON CHOCOLATE

Brownie de chocolate clásico 48

Bizcocho de chocolate casero 52

Bizcocho de chocolate con cobertura de chocolate 54

Bizcocho marmolado con chocolate 57

Bizcocho de chocolate y aguacate 62

Bizcocho de chocolate en microondas rápido 65

BIZCOCHOS PARA OCASIONES ESPECIALES

Bizcocho de San Valentín 70

Bizcocho fácil de turrón de Jijona 74

Bizcocho de calabaza casero 78

Tronco de Navidad con Nutella 81

Bizcocho de jengibre y canela o Sticky Gingerbread 85

SECCIÓN 1

Bizcochos clásicos



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
45 min	8	0.50 €	205 kcal

BIZCOCHOS CLÁSICOS

Bizcocho casero de yogur

¿Sabes cómo preparar un bizcocho de yogur ? ¡Es el más fácil del mundo! Si hay un bizcocho que recuerdo desde niño es el de yogur de toda la vida, un dulce imprescindible para completar nuestras recetas de postres. Es uno de los bizcochos más fáciles de preparar y con un resultado de rechupete.

Lo vamos a hacer con las medidas de un vasito de yogur, cualquiera que tengamos en casa. Mi madre Rosa lo hacía con un yogur de marca gallega, el cual traía un envase de plástico bastante duro, con lo que era muy fácil tomar las medidas. Su receta es muy sencilla y fácil de recordar, ya que sólo tienes que acordarte del 1, 2, 3 en el orden adecuado: 1 yogur, 1 medida de aceite de oliva suave, 2 medidas de azúcar blanquilla, 3 medidas de harina y 3 huevos.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-casero-de-yogur/10463/

INGREDIENTES

- Vamos a utilizar la medida del envase de un yogur (normalmente trae 125 g.)
- 1 medida de yogur de aceite suave de oliva
- 1 medida de yogur (en este caso natural azucarado)
- 2 medidas de yogur de azúcar blanquilla
- 3 medidas de yogur de harina de trigo (o de maíz)
- 3 huevos tamaño mediano
- 1 sobrecito de levadura química en polvo o polvo de hornear (16 g.)
- 1 pizca de sal
- un poquito de mantequilla y una pizca de harina, para la base del bizcocho

Preparación de la masa











1. La base de esta receta es tomar como medida el vasito de yogur, lo que facilita mucho el tema de los ingredientes. Añadimos el yogur a un bol grande y lavamos el potito o envase donde viene el yogur.

2. Precalentamos el horno a 200º C y untamos el molde que vamos a utilizar con mantequilla, en la base y los lados.

3. Espolvoreamos con un pellizco de harina y quitamos el exceso de harina. Reservamos.

4. Batimos los huevos con unas varillas, cuando empiecen a blanquear, añadimos una pizca de sal. Medimos el azúcar (recordad, son 2 vasitos) y volvemos a batir, ya tenemos la base lista. Añadimos en el bol una medida de aceite de oliva suave, la levadura química y medimos de nuevo la harina con el vasito (recordad que son 3 medidas).

5. Metemos todo en el bol y batimos con unas varillas (podéis utilizar manuales o eléctricas, las que más os gusten). Debe de quedar una masa homogénea y fina.

Horneado del bizcocho y presentación final









1. Vertemos la mezcla en el molde, os recomiendo que sea desmontable. Esta parte la hacemos siempre con cuidado y ayudándonos de la espátula para rebañar bien el bol.

2. Con el tipo de molde y el paso previo de mantequilla y harina en la base se desmoldará fácilmente. Horneamos de 30 a 35 minutos dependiendo del horno que tengáis. Tenéis que poner el futuro bizcocho en la bandeja del medio con calor arriba y abajo, sin aire, a 180º C. Si vemos que se tuesta mucho al final de la cocción, cuando queden 10 minutos tapamos con un poco de papel de aluminio. Importante, abrir el horno lo menos posible y al final de la tiempo de horneado pinchad con la punta de un cuchillo. Si sale limpia al pinchar en el centro del bizcocho, ya estará.

3. Sacamos del horno y dejamos que el bizcocho se atempere un poco en el molde. Después desmoldamos, pasando un cuchillo con la hoja del revés por los bordes.

4. Dejamos que se termine de enfriar sobre una rejilla para evitar que coja humedad. Listo para comer. Podéis espolvorear un poco de azúcar glass por encima, aunque es totalmente opcional.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h	4	0.40 €	280 kcal

BIZCOCHOS CLÁSICOS

Bizcocho de limón

Aprende cómo hacer bizcocho de limón casero con la técnica del yogur. Un bizcocho jugosito, esponjoso, sencillo de preparar y que quedará tierno varios días. El bizcocho de limón, una versión del bizcocho de yogur casero es una de esas recetas que ha ido pasando de generación en generación y que se prepara prácticamente en todas las familias de nuestro país.

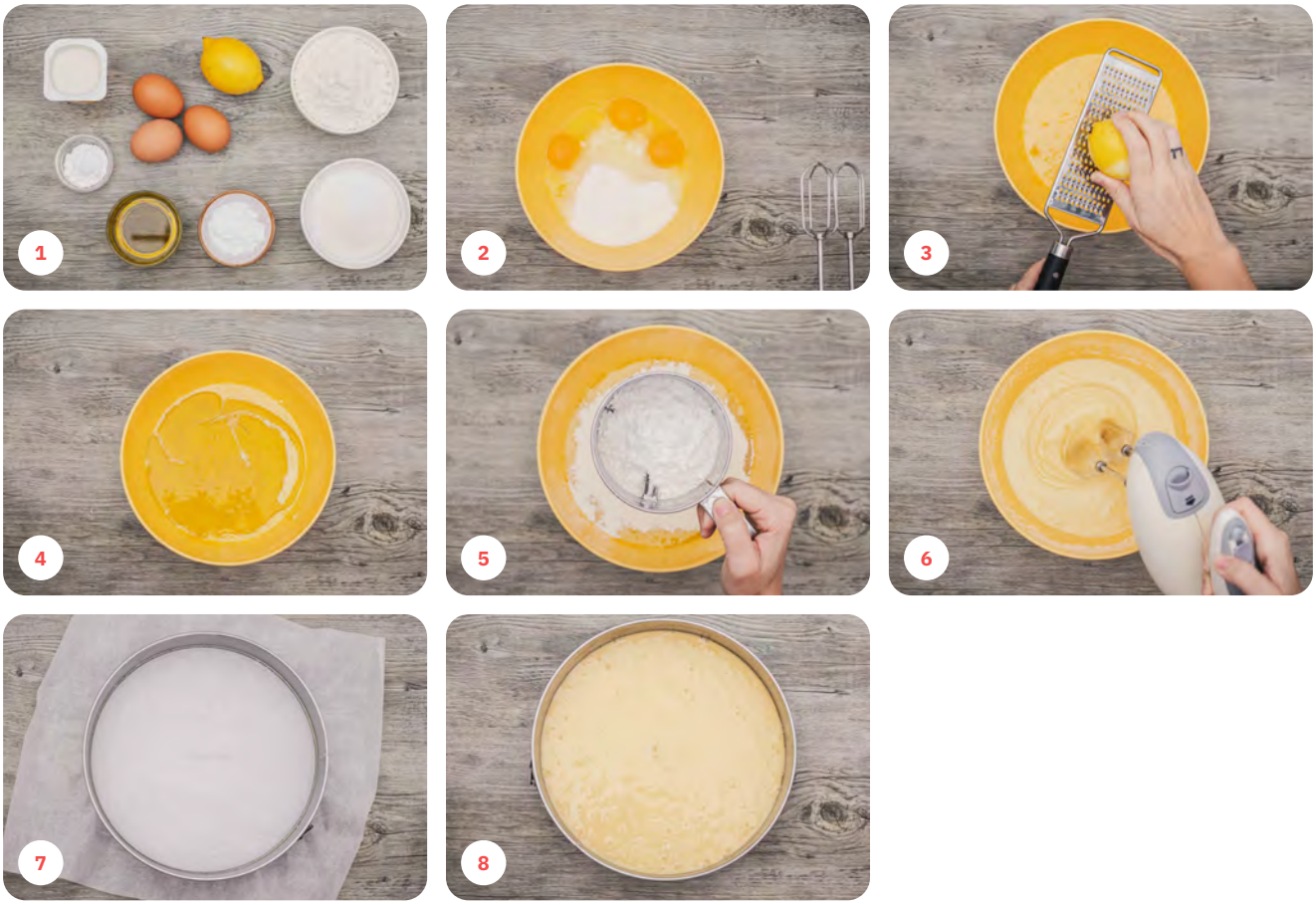
Es la primera receta de bizcocho con la que te atreves, porque reconozcámoslo, pocas cosas hay más fáciles de hacer en repostería. Se prepara con ingredientes que siempre hay en casa y por eso mismo nos ha solucionado más de una merienda, un buen desayuno con un bizcocho casero o es "algo" para llevar cuando vas a otra casa.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-de-limon-y-yogur-muy-esponjoso-facil-y-jugoso/33186/

INGREDIENTES

- 3 medidas del vasito de yogur de harina de trigo de repostería (375 g.)
- 1 yogur natural (125 g.)
- 120 ml. de aceite de oliva virgen extra o aceite de semillas como el aceite de girasol (una medida del vasito del yogur)
- 3 huevos medianos
- 220 g. de azúcar blanquilla (2 medidas del vasito de yogur)
- 16 g. de levadura química en polvo (un sobre de levadura)
- 1 limón (la ralladura del mismo y su zumo)
- Azúcar glas para decorar (opcional)

Preparación de la crema base del bizcocho de limón



1. Precalentamos el horno a 200º C con calor arriba y abajo.

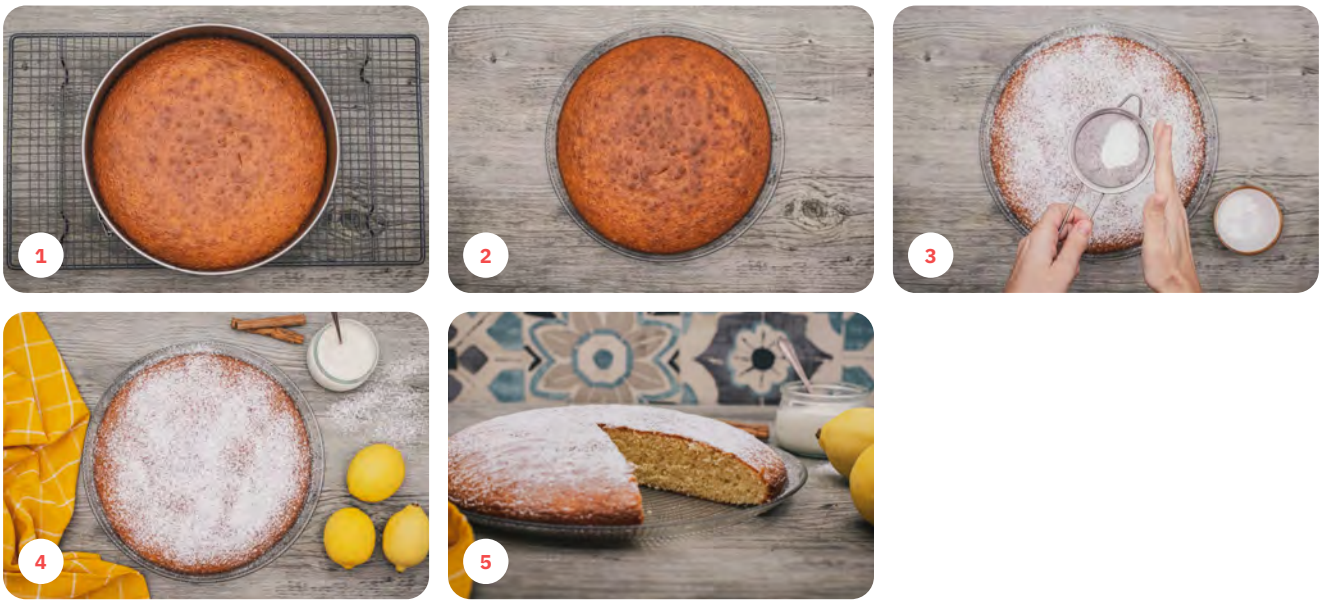
2. Vaciamos el yogur en un bol grande y guardamos el recipiente para usarlo de medidor. Añadimos al bol 2 medidas de azúcar (el vasito del yogur lleno de azúcar 2 veces) y los 3 huevos medianos. Vamos a emplear el vasito del yogur vacío como valor de medida.

3. Batimos con varillas eléctricas hasta que los ingredientes queden bien integrados. Si no tenemos varillas eléctricas podemos usar una manual sin problemas. Lavamos el limón y añadimos al bol su ralladura (solo la parte amarilla) y el zumo del limón.

4. Agregamos también una medida de aceite (el vasito de yogur lleno de aceite) y mezclamos de nuevo con las varillas. Añadimos 3 medidas de harina previamente tamizada (el vasito del yogur lleno de harina 3 veces) y la levadura. Batimos hasta que los ingredientes queden bien integrados y tengamos una mezcla brillante y sin grumos.

5. Forramos el fondo de un molde con papel vegetal si el molde no es de silicona. Para que sea más fácil desmoldar engrasamos las paredes y el fondo con un poco de mantequilla o aceite. Vertemos en el molde el contenido de la mezcla.

Horneado y presentación final del bizcocho



1. Horneamos 25-30 minutos a 200º C. Si cuando lleve 20 minutos en el horno vemos que se está dorando demasiado la parte superior, cubrimos con papel vegetal o papel de aluminio. Para comprobar si el bizcocho está hecho pinchamos el centro con un cuchillo, si sale limpio si masa pegada es que ya está listo.

2. Sacamos del horno y dejamos templar. Desmoldamos con cuidado y pasamos a un plato. Espolvoreamos azúcar glas con ayuda de un colador y ya tenemos el bizcocho listo.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h	8	1.20 €	320 kcal

BIZCOCHOS CLÁSICOS

Bizcocho de vainilla

Esta es una receta de esas que no fallan, que alegran una tarde lluviosa o que endulzan un desayuno especial. Y si ya la versión clásica te parece irresistible, ¡espera a probarla con un glaseado de vainilla ! Este bizcocho tiene ese toque de vainilla que tanto gusta y, con el glaseado, se convierte en el postre perfecto para compartir o para darte un capricho tú solo. Sencillo, suave, esponjoso y con ese punto de dulzor extra en el glaseado. ¡Te aseguro que querrás repetir!

El bizcocho de vainilla, aunque básico, es uno de los pilares de la repostería. Curiosamente, su preparación es similar en muchos países, desde América Latina hasta Europa, aunque cada región le añade su toque especial. La vainilla, que hoy en día nos parece tan común, en realidad es una especia valiosa y laboriosa de obtener. Los aztecas ya la usaban para darle un toque especial al chocolate, y en el siglo XVI se introdujo en Europa, donde causó sensación. Hoy, tanto si se trata de un bizcocho sencillo como de uno más elaborado, la vainilla siempre le da ese toque cálido y familiar que nos encanta.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-de-vainilla-receta-facil-y-deliciosa/110501/

INGREDIENTES

- 200 g. de harina de trigo
- 200 g. de azúcar
- 150 g. de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 huevos
- 125 ml. de leche
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- Una pizca de sal
- 100 g. de azúcar glas (glaseado)
- 2 cucharadas de leche o agua (glaseado)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla (glaseado)

1. Encendemos el horno a 180 ºC para que esté listo cuando pongamos el bizcocho a hornear. Mientras tanto, engrasamos un molde con mantequilla y lo espolvoreamos con un poco de harina para evitar que el bizcocho se pegue.

2. En un bol grande, mezclamos la mantequilla y el azúcar hasta que se forme una crema suave y ligera. Este paso es importante para darle esponjosidad al bizcocho, así que nos tomamos el tiempo para batir bien, asegurándonos de que el azúcar se disuelva en la mantequilla.

3. Incorporamos los huevos uno a uno, batiendo después de cada adición para que se integren bien en la mezcla. Agregamos también el extracto de vainilla para que su aroma y sabor comiencen a darle el toque especial a nuestra masa.

4. En otro bol, tamizamos la harina, el polvo de hornear y la pizca de sal. Esto ayuda a que el bizcocho quede más suave y evita los grumos. Añadimos estos ingredientes a la mezcla de mantequilla en dos partes, alternándolos con la leche.

5. Vertemos la leche poco a poco mientras seguimos mezclando con movimientos suaves y envolventes. Queremos una masa homogénea, pero evitando batir en exceso para que el bizcocho no pierda su esponjosidad.

6. Vertemos la mezcla en el molde engrasado, nivelando la superficie con una espátula para que el bizcocho crezca de manera uniforme en el horno.

7. Llevamos el molde al horno y lo dejamos hornear durante unos 35-40 minutos. Sabremos que está listo cuando al introducir un palillo en el centro, este salga limpio. Apagamos el horno y dejamos reposar unos minutos antes de desmoldar.

8. Mientras el bizcocho se enfría, vamos preparando el glaseado. En un bol pequeño, mezclamos el azúcar glas con las dos cucharadas de leche (o agua) y el extracto de vainilla. Batimos bien hasta que tengamos una mezcla suave y sin grumos.

9. Una vez que el bizcocho esté completamente frío, vertemos el glaseado por encima, dejándolo caer y cubriendo la superficie de forma natural. Si queremos darle un toque más decorativo, podemos esparcir coco rallado o confites pequeños sobre el glaseado antes de que se seque.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
50 min	8	1.10 €	250 kcal

BIZCOCHOS CLÁSICOS

Bizcocho de canela

¿Sabes esos días en que necesitas un aroma especial en casa? El bizcocho de canela es el aliado perfecto para eso. No hay nada como el olor a canela recién horneada para levantar el ánimo y hacer que toda la casa se sienta acogedora. Y lo mejor es que este bizcocho es fácil, económico y siempre sale perfecto. Con un sabor dulce y suave, una textura esponjosa y ese toque cálido de la canela, es un éxito asegurado. Aunque en el blog tienes muchas recetas de bizcochos.

La canela, originaria de Asia, ha sido una de las especias más queridas y apreciadas durante siglos. Aunque hoy en día la asociamos principalmente con postres, en muchas culturas la canela representa abundancia y buena fortuna. Además, el bizcocho de canela se ha convertido en un clásico de la repostería casera porque combina simplicidad con un toque de sabor que lo hace especial.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-de-canela-un-postre-facil-economico-y-perfecto/129691/

INGREDIENTES

- 180 g. de harina de trigo
- 190 g. de azúcar blanco
- 3 huevos
- 110 g. de mantequilla
- 115 g. de leche
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de azúcar moreno (para decorar)
- 1 cucharada de canela (para decorar)

Preparación paso a paso



1 Primero, precalentamos el horno a 180 ºC. Mientras alcanza la temperatura, engrasamos un molde con un poco de mantequilla y harina o con papel de horno, para evitar que el bizcocho se pegue.

2 Ponemos la mantequilla en un recipiente apto para microondas y la derretimos, cocinándola durante 1 minuto a 900w.

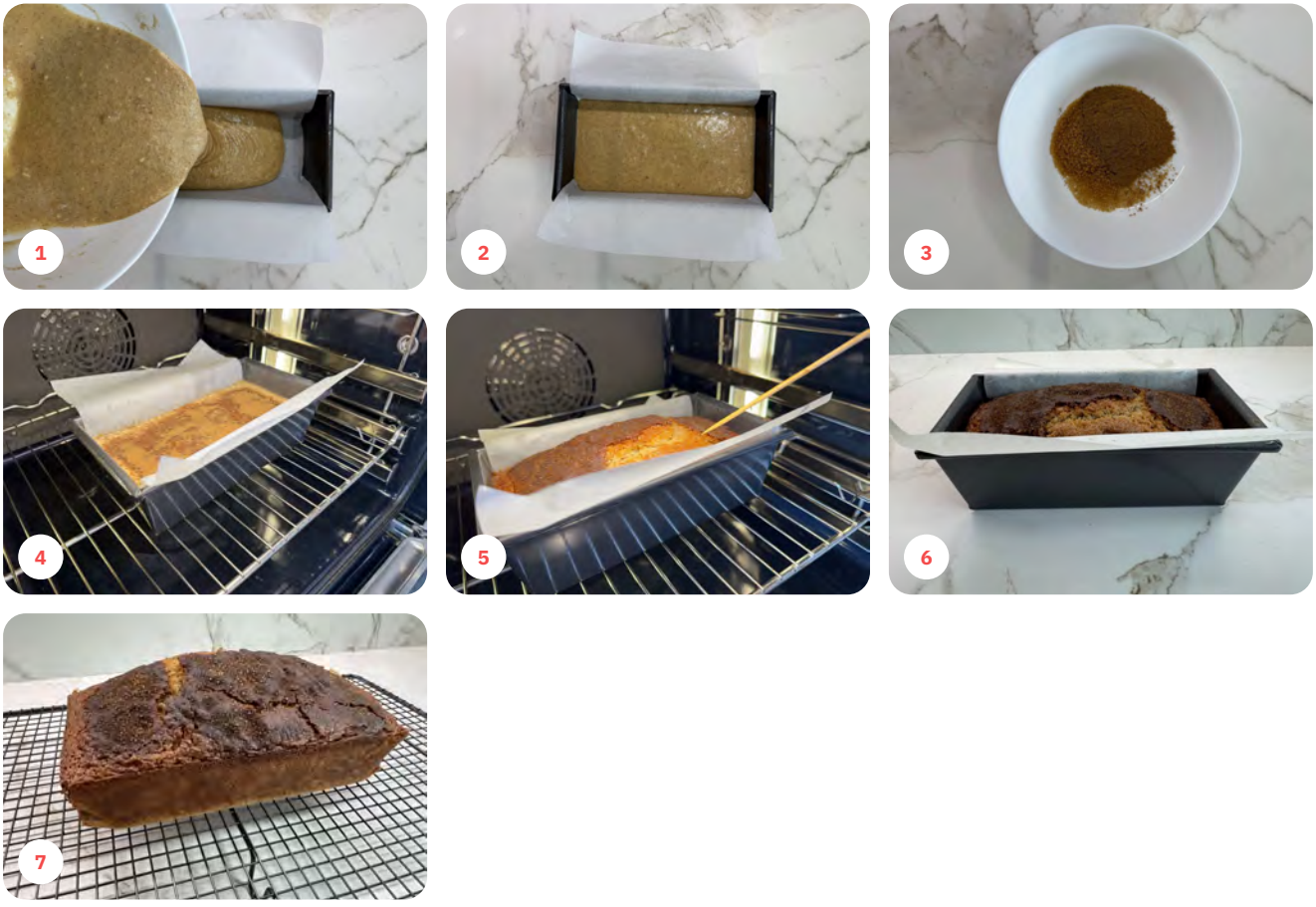
3 En un bol, batimos los huevos junto con el azúcar hasta que la mezcla quede esponjosa y de un color amarillo claro. Este paso es clave para que el bizcocho suba bien y quede aireado, así que no tengamos prisa y batamos al menos 3-5 minutos.

4 A la mezcla de huevo y azúcar, añadimos la mantequilla derretida y la leche. Batimos bien para que se integren todos los ingredientes, y tengamos una base húmeda y homogénea.

5 Vertemos la harina en la mezcla húmeda tamizándola, es decir, pasándola por un colador. También tamizaremos la levadura. Por último, agregamos la canela y la pizca de sal.

6 Mezclamos con cuidado.

Al horno y... ¡Listo!



1 Pasamos la masa al molde que habíamos preparado. Alisamos la superficie con una espátula para que el bizcocho crezca de forma uniforme al hornearse. Mezclamos una cucharada de azúcar con una cucharada de canela y espolvoreamos por encima.

2 Metemos el molde en el horno y horneamos durante unos 35 minutos o hasta que, al pinchar con un palillo en el centro, este salga limpio. Cada horno es diferente, así que, si ves que la superficie se dora demasiado rápido, puedes cubrir el bizcocho con un trozo de papel de aluminio.

3 Sacamos el bizcocho del horno y lo dejamos enfriar en el molde unos 10 minutos antes de desmoldar. Luego, lo pasó a una rejilla para que se enfríe completamente.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
50 min	8	1.10 €	280 kcal

BIZCOCHOS CLÁSICOS

Bizcocho de nata

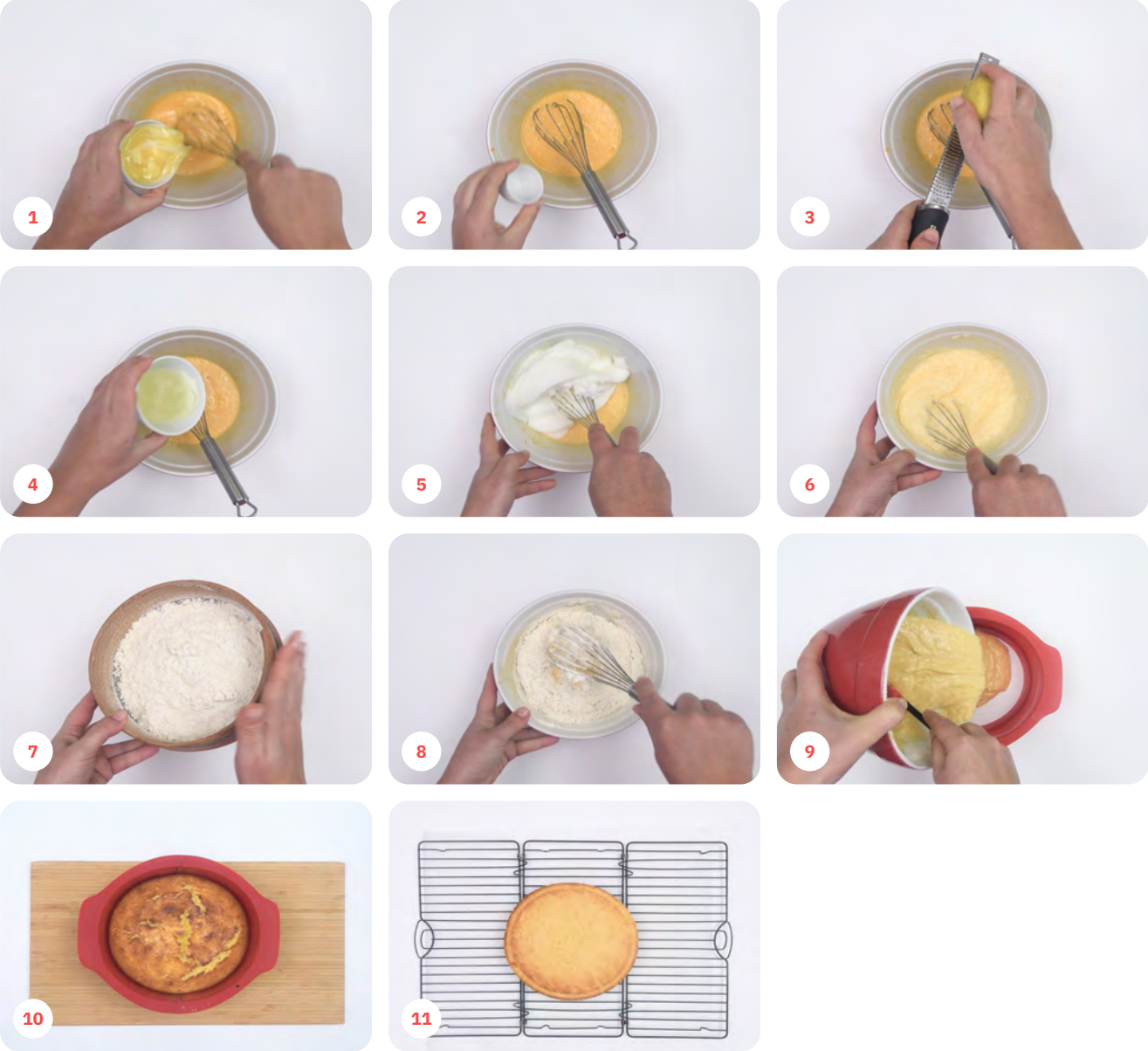
Un bizcocho que no puede faltar en tus desayunos. Tiene el equilibrio perfecto entre la suavidad de la vainilla y el dulzor propio de la nata, un dulce que hace de la primera comida del día un momento muy placentero.

El bizcocho de nata es una elaboración increíblemente rápida y sencilla, y además nos ofrece unos resultados magníficos. No necesitamos demasiados ingredientes para prepararlo, pero te recomendamos utilizar aquellos que tengan cierta calidad para así obtener el mejor resultado posible. Este bizcocho es ideal para nuestros desayunos y meriendas y, para aquellos para los que el dulce no lo es todo, siempre podemos aromatizar la con ralladura de limón o de naranja, para aportar frescura. También puedes hacer otros bizcochos como el bizcocho de yogur casero, el bizcocho de calabaza casero o el bizcocho de zanahoria.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-de-nata-un-postre-perfecto-para-tus-desayunos/133196/

INGREDIENTES

- 200 ml. de nata para montar
- 200 g. de harina
- 150 g. de azúcar
- 3 huevos a temperatura ambiente
- 16 g. de levadura química
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 pizca de sal



1 Comenzamos la preparación de este bizcocho mezclando en un bol amplio el azúcar, los huevos y la sal. Batimos bien hasta que observemos que los huevos dupliquen su volumen, adquieran un color pálido y empiecen a espumar.

2 Incorporamos a la mezcla una cucharadita de vainilla y la nata para montar. Tamizamos la harina junto con la levadura, incorporándola poco a poco.

3. Mezclamos utilizando las varillas hasta que la mezcla sea homogénea. Engrasamos con mantequilla un molde redondo de unos 18 cm aproximadamente. Espolvoreamos un poco de harina en el molde y después traspasamos la masa.

4. Horneamos a 180º C durante 50 minutos con calor arriba y abajo.

5. Comprobamos el punto clavando un palillo largo. Si al retirar el palillo sale limpio, podremos retirar el bizcocho del horno. Esperamos a que se enfríe antes de desmoldarlo.

6. Por último, espolvoreamos un poco de cacao o azúcar glas para el decorado. Y ya podremos disfrutar de este delicioso bizcocho, acompañándolo de un buen café o un vaso de leche. ¡Que lo disfrutes!



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h	*8*	*1.20 €*	*420 kcal*

BIZCOCHOS CLÁSICOS

Bizcocho cuatro cuartos con aroma de naranja

El cuatro cuartos es uno de los bizcochos más clásicos de las recetas de postres ingleses. Se llama así porque se utilizan 4 ingredientes en la misma proporción: huevos, azúcar, harina y mantequilla. Cada uno de los ingredientes representa un cuarto del bizcocho.

Este tipo de delicioso bizcocho tiene distintos nombres dependiendo de la zona que lo preparen. En Francia es quatre-quarts, en toda Latinoamérica le llaman panqué o ponqué y en los países de habla inglesa, pound cake. Este bizcocho es muy similar al cake americano y podéis ver uno muy parecido en su famoso banana bread, que es uno de los bizcochos que con el brownie más se comen en EEUU. Es perfecto para servir con una taza de te o café en el desayuno o merienda. Les gustará por ese aroma a naranja que inunda toda la cocina y que resulta muy, pero que muy esponjoso. Espero que os guste y lo preparéis en casa.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/receta-de-bizcocho-o-quatre-quarts-de-naranja/622/

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 250 g de azúcar
- 150 g de mantequilla
- 250 g de harina de repostería (con levadura o leudante)
- 1 gotas de esencia de vainilla
- La ralladura de 2 o 3 naranjas
- 1 pellizco de sal
- 1 sobre (16 gr.) de levadura química en polvo (tipo Royal)
- 100 g de nueces

Preparación de la masa del bizcocho



1 Lavamos muy bien las naranjas y las rallamos sin llegar a parte blanca, que puede llegar a amargar. Reservamos.

2. Para que os sea más fácil la preparación de este bizcocho y que os salga perfecto, debemos tener todos los ingredientes a temperatura ambiente y preparados.
3. La mantequilla tiene que estar “a punto pomada”, blanda pero no líquida. Si tenemos todo a mano no nos olvidaremos de nada y así el resultado final será delicioso.
4. En un bol grande batimos la mantequilla y el azúcar hasta que nos quede una masa esponjosa y suave. Una vez obtenida esta consistencia añadimos los huevos de uno en uno y un pellizco de sal. La mezcla tiene que quedar suave y cremosa.
5. Añadimos a la anterior mezcla la levadura química con la harina previamente tamizada y la ralladura de las naranjas.
6. Batimos con la batidora hasta que no queden grumos.
7. Podemos forrar el molde elegido con un papel encerado o de horno o la opción más simple para evitar que se pegue el bizcocho: untamos el molde con mantequilla. Tras untarla podemos espolvorear harina por encima retirando con unos golpecitos de muñeca el exceso o ponerle azúcar blanquilla o azúcar glasé si vamos a hacerlo de chocolate (para que no se vea la harina blanca que quedaría fea).

Horneado y presentación final

1. Vertemos la mezcla anterior en el molde elegido y justo antes de meterlo en el horno añadimos con una cuchara las nueces. Estas las hemos enharinado antes para que no se bajen al fondo del bizcocho.
2. El horneado es quizás lo más importante en un bizcocho, cada horno es un mundo, sobre todo ahora que la mayoría tienen millones de funciones diferentes que usamos poco o desconocemos para que sirven.
3. En casa de mi madre tenemos el más sencillo, calor arriba y abajo de toda la vida. Una vez que controles bien el horno de tu casa, seguro que no hay receta que se te resista.
4. Precalentamos el horno a 200º C durante 10 minutos antes de meter el bizcocho.
5. Para este tipo de bizcochos lo mejor es calor arriba y abajo, no se te ocurra abrir el horno hasta pasados 35 minutos. Si tu cocina está muy fría, no lo saques de repente, abre la puerta del horno y lo dejas dentro un par de minutos.
6. Los cambios bruscos de temperatura no suelen ir bien a este tipo de bollería.
7. Lo metemos en el horno a 180º C durante 50-55 minutos hasta que la superficie esté bien dorada. Los últimos 10 minutos lo cubrimos con un trozo de papel de aluminio para que no se nos queme.

8 Pinchad con un tenedor de vez en cuando para ver si el bizcocho está hecho, siempre debe salir el tenedor limpio.

9 Si queremos que nos quede con una costra dulce, cuando el bizcocho lleve 1/2 hora en el horno echamos dos cucharadas de azúcar por las grietas de la superficie. Dejamos el resto del tiempo en el horno con la cocción normal.

10 Desmoldamos con cuidado y dejamos que se enfríe. Sólo nos queda cortar un buen trozo para tomar con nuestra bebida preferida.

SECCIÓN 2

Bizcochos con fruta



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h	8	0.70 €	280 kcal

BIZCOCHOS CON FRUTA

Bizcocho de plátano o banana bread

Hoy os voy a hablar de una de las recetas de postre más famosas de la cocina anglosajona. Como si de Hollywood se tratase la cocina estadounidense va desde la famosa hamburguesa al musical " brownie ". Tartas y postres como la red velvet, el carrot cake, el tentador pastel de carne y como no, el "Banana nut bread" o pan de plátano. Este es quizás el más fácil de preparar, también tenéis una versión de un bizcocho de plátano marmoleado con cacao o el tradicional budín de banana o plátano que encontraréis en el blog.

La mezcla de un pan rápido con plátano tiene mucho que ver con las famosas recetas de aprovechamiento, este pan dulce siempre ha sido una forma deliciosa de tomar los viejos plátanos que se quedan en la frutera y convertirlos en algo comestible. Así que todo ese dinero tan duramente ganado no se va por el desagüe. Otra idea sería un delicioso Bananas Foster, Flambé o Flambée.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/receta-de-pan-de-platano-o-banana-bread-estilo-starbucks/323/

INGREDIENTES

- 200 g. de azúcar (en este caso azúcar moreno, también valdría panela)
- 200 g. de harina de trigo (especial repostería tipo 0000, con un poco de leudante)
- 200 g. de mantequilla a temperatura ambiente o 150 ml de aceite de oliva suave
- 4 huevos
- ½ cucharada de bicarbonato sódico (3 gramos)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 3 plátanos muy maduros (grandes a ser posible)
- 100 g. de nueces picadas (opcionales)
- 100 ml. de leche entera
- Un molde desmontable rectangular tipo cake (en este caso silicona) de 24,1 cm x 14,2 x 7,6 cm
- 1 pizca de sal (3 gramos)

Preparación del bizcocho de plátano









1. Engrasamos un molde de bizcocho, he elegido tal como veis en la foto uno de cake. Un molde desmontable rectangular tipo cake (en este caso silicona) de 24,1 cm x 14,2 x 7,6 cm pero podéis emplear el que más os guste. También valen los moldes circulares.

2. Untamos con mantequilla y espolvoreamos con un poco de harina. Introducimos en un bol los plátanos (que estén muy maduros), el azúcar y la leche.

3. Machacamos con un tenedor hasta que quede un puré ligero pero en el que se noten los trozos de plátano. Este puré es el que le va a dar al pan ese toque delicioso, con un ligero dulzor pero no demasiado.

Preparación de la crema



1. Tamizamos la harina para evitar pequeñas impurezas. Añadimos el bicarbonato (polvo de hornear o levadura química si no tenéis en casa) y sal al cuenco. Removemos juntando estos ingredientes.

2. Mezclamos la mantequilla en pomada (a temperatura ambiente) y la esencia de vainilla hasta que esté cremosa. Luego incorporamos los huevos uno a uno. Añadimos todo a la anterior mezcla, lo batimos bien hasta que quede una suave crema de bizcocho.

3. Una vez que tengamos la crema base viene el paso más importante. Mezclamos con los trozos de plátano machacados que repartiremos con un tenedor por la crema, que se vean sus trocitos.

Horneado y presentación final







1. Vertemos la mezcla en el molde de cake e introducimos las nueces picadas. La combinación nueces-plátano es insuperable, aunque también podéis emplear otros frutos secos que tengáis a mano. Todo depende de vuestra creatividad.

2. Horneamos el bizcocho en el horno precalentado a 180º C unos 40-45 minutos. Tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor que se quede seco.

3. Los últimos 10 minutos tapad el pan con un trozo de papel de aluminio. Así conseguiremos que no se os quede muy tostado. Sacamos del horno y dejamos enfriar. Desmoldamos con cuidado y a probarlo.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h 50 min	10	0.40 €	285 kcal

BIZCOCHOS CON FRUTA

Bizcocho de manzana de Normandía

En el recetario del blog podéis encontrar varias recetas de postre especializadas en la famosa tarta de manzana. Desde el más clásico bizcocho de manzana, con o sin nueces, la tradicional tarta inglesa Apple pie, la sabrosísima tarta Tatín de manzana o lo sabrosos buñuelos de manzana, son un ejemplo de que, por un lado los postres con manzana están entre mis favoritos y, por otro lado, la manzana es uno de los ingredientes top de la repostería.

Si analizamos el tema. Podemos darnos cuenta de que los postres con manzana son un recurso en casi todas las culturas, y la receta de hoy es un ejemplo más de ello. El increíble bizcocho que hoy os traigo es una receta francesa, un clásico, rústico y tradicional de la repostería normanda, un delicioso bizcocho de manzana de Normandía.

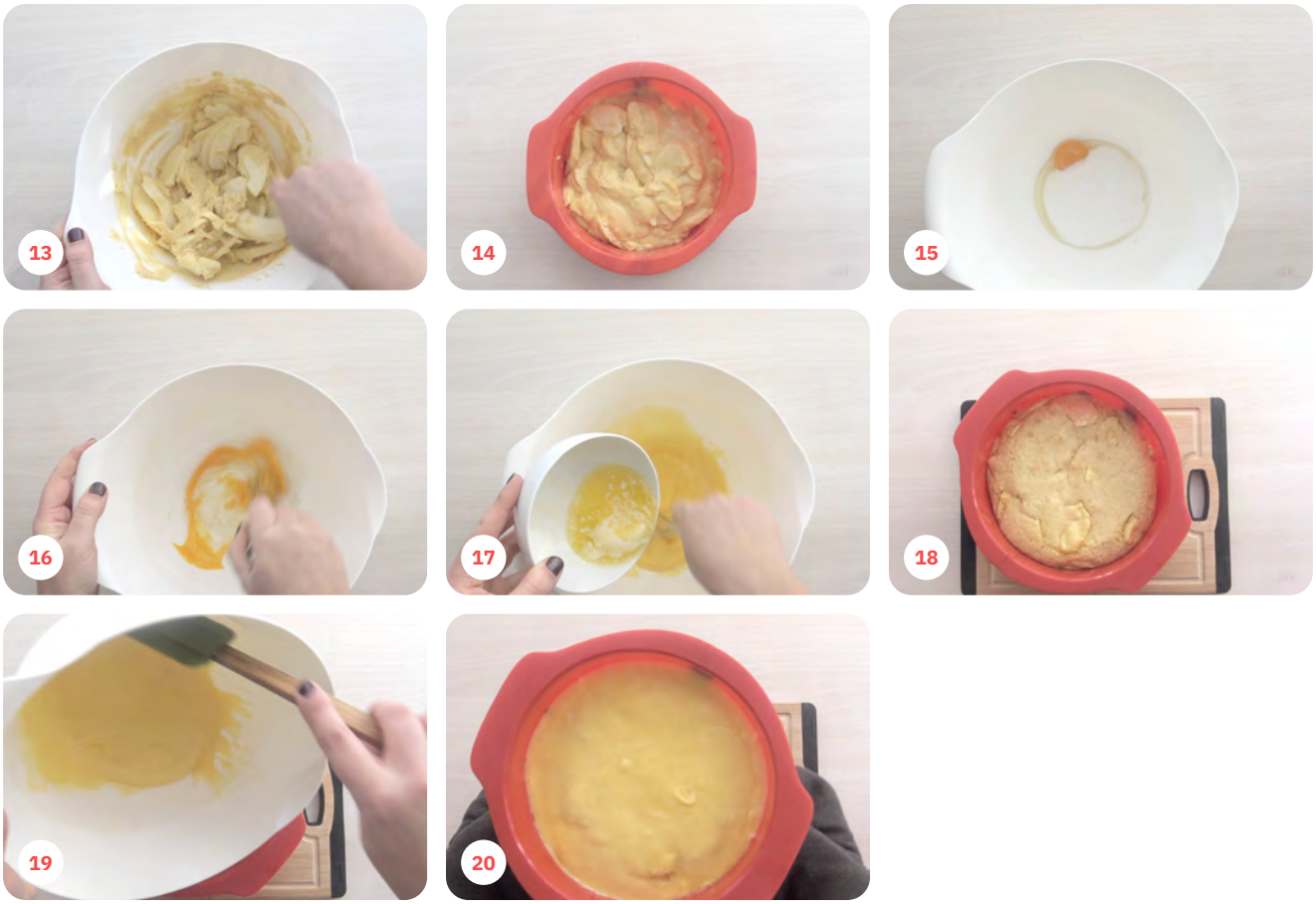
Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-de-manzana-de-normandia/40174/

INGREDIENTES

- 200 g. harina de trigo de repostería
- 1 sobre de levadura en polvo de repostería (12 g.)
- 140 g. mantequilla
- 250 g. azúcar blanquilla
- 1 cucharada de azúcar avainillado
- 3 huevos camperos
- 70 ml. de leche entera
- 4 manzana medianas
- 1 pizca de sal (unos 3 g.)

Preparación de la crema base del bizcocho





1. En un bol mezclamos la harina tamizada, el gasificante, una cucharada de azúcar avainillado, la leche, 150 g. de azúcar, 2 huevos, 60 g. de la mantequilla derretida y una pizca de sal. Mezclamos bien con unas varillas hasta conseguir una crema hiomogénea. Reservamos.

2. Pelamos las manzanas y les retiramos el corazón. Las cortamos en láminas y las añadimos a la mezcla que tenemos reservada.

3. Mezclamos bien y vertemos la mezcla en un molde desmoldable de unos 18 o 20 cm. de diámetro. Debemos engrasar y enharinar el molde antes de verter la mezcla. También podemos engrasarlo y forrarlo con papel de horno o simplemente utilizar un molde de silicona que nos evitará ambos procesos.

Horneado y presentación final del bizcocho de Normandía







1. Con el horno previamente caliente a 160º C, horneamos el bizcocho durante 25 minutos con temperatura arriba, abajo y aire. Siempre en la bandeja central del horno. Recordad que cada horno es un mundo y que sois vosotras/os quien lo conocéis mejor.

2. Mientras se hornea el bizcocho preparamos la segunda parte de la masa. En un bol mezclaremos el resto de los ingredientes. Tenemos el huevo, el resto del azúcar y el resto de la mantequilla que añadimos derretida. Batimos bien la mezcla y la reservamos hasta que hayan pasado los 25 minutos de horneamos.

3. Retiramos el bizcocho del horno, vertemos la mezcla por encima y devolvemos el molde al horno. Cocinamos la tarta unos 35 minutos más. Comprobaremos que está horneada cuando al pincharla con un cuchillo, este salga limpio. Sacamos el bizcocho del horno y dejamos que repose y se vaya enfriando poco a poco, sin desmoldarlo, durante 20 minutos.

4. Pasado este tiempo lo desmoldamos y dejamos que se enfríe totalmente antes de disfrutarlo. Una receta de postre perfecta para acompañar una agradable velada con nuestros amigos, una merienda de reyes.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h 5 min	8	0.60 €	280 kcal

BIZCOCHOS CON FRUTA

Bizcocho de zanahoria

La zanahoria, aunque pueda no parecerlo, es un ingrediente extraordinario para preparar postres. Principalmente la usamos para dulces tipo bizcocho, que adquieren un bonito color anaranjado gracias a ella. Pero también les aporta sabor, textura y esponjosidad.

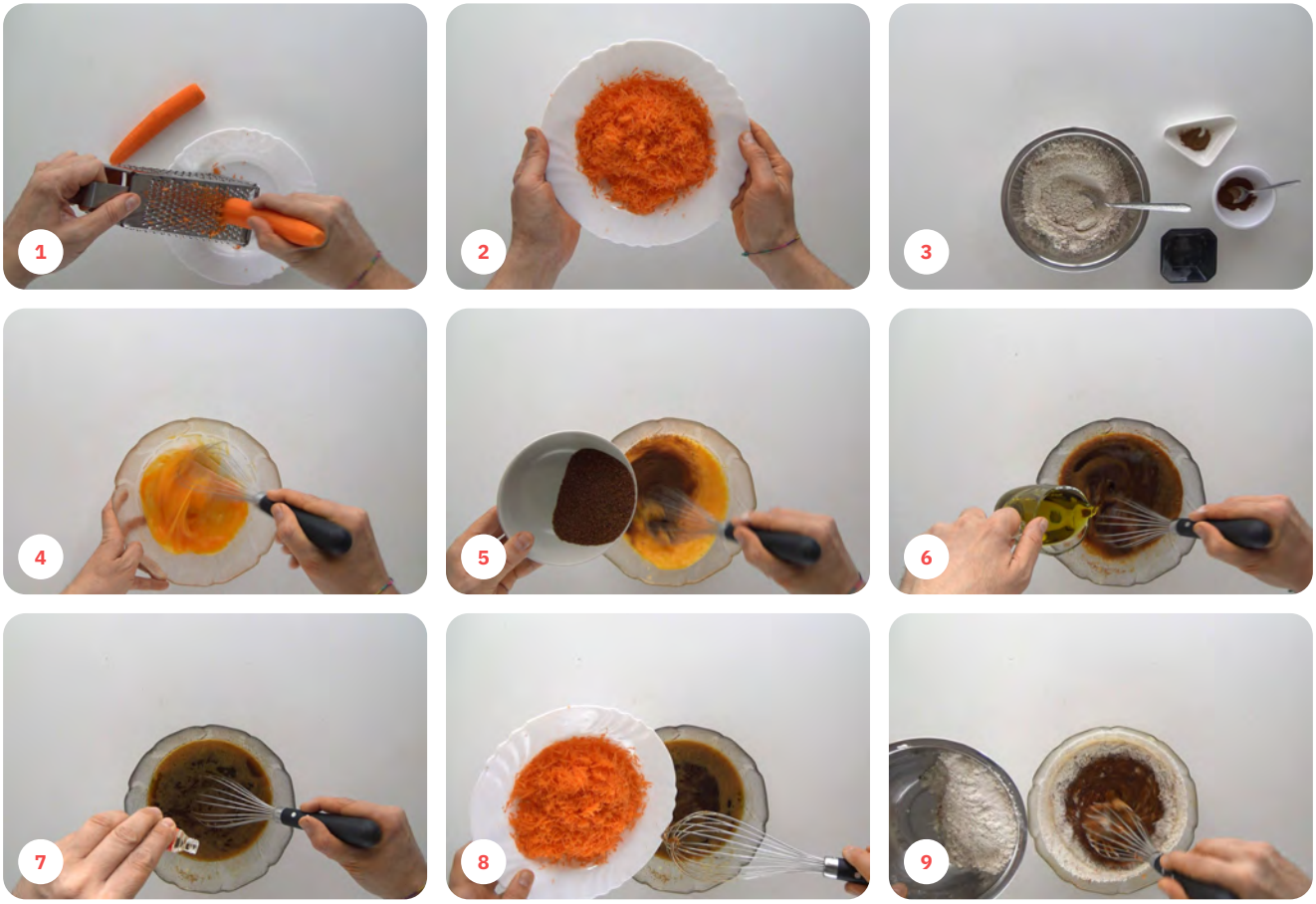
Desde que la descubrí, no he parado de buscar opciones para cocinar postres con este ingrediente tan agradecido. Quizás el más conocido sea la famosa y deliciosa tarta Carrot Cake, una auténtica estrella de la repostería de EEUU y Reino Unido.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-de-zanahoria/26029/

INGREDIENTES

- Bizcocho base de zanahoria: 250 g. de zanahoria cruda
- 200 g. de harina de trigo de repostería (con leudante)
- 125 ml. de aceite de oliva virgen extra suave
- 200 g. de azúcar moreno o panela
- 4 huevos camperos
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 3 ml. de esencia de vainilla
- 10 g. de levadura química en polvo (tipo Royal)
- Frosting de queso: 200 g. de queso Mascarpone
- 200 ml. de nata para montar 35% MG
- 160 g. de azúcar glass
- 40 g. de mantequilla

Preparación del bizcocho de zanahoria



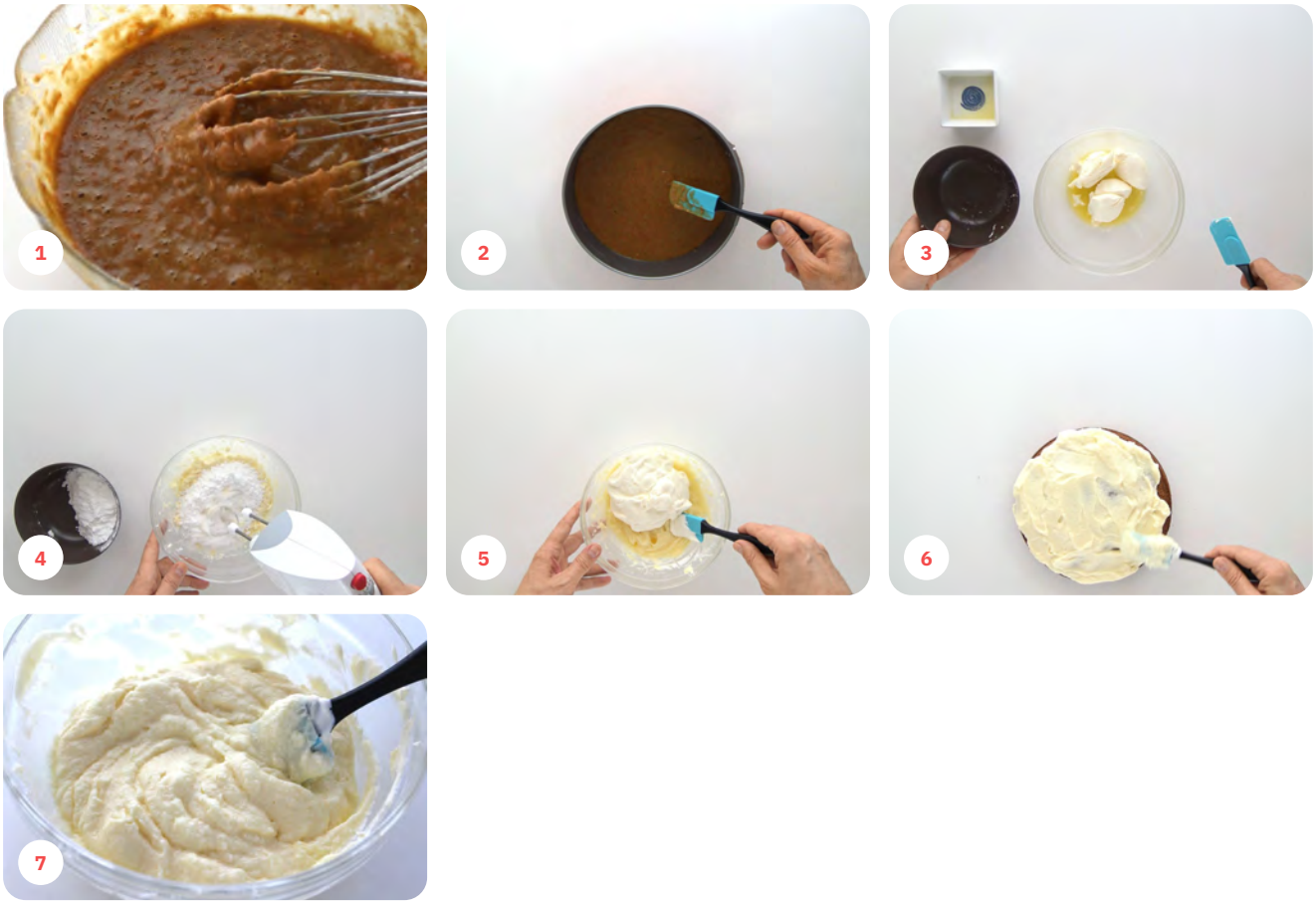
1. Pelamos y rallamos las zanahorias. Reservamos.

2. Sobre un recipiente, tamizamos la harina de trigo. Añadimos la levadura química (tipo Royal), una cucharadita de café de nuez moscada, y finamente otra de canela en polvo. Mezclamos y reservamos.

3. En un bol, batimos los huevos con unas varillas metálicas. A continuación, iremos añadiendo el resto de ingredientes. Incorporamos el azúcar moreno, en 2 veces, y seguimos mezclando. Continuamos con el aceite de oliva, que vertemos poco a poco, a la vez que batimos.

4 Toca el turno primero de la zanahoria rallada y luego de la harina, que integramos en varias tandas, para que quede una mezcla bien homogénea.

Horneado del bizcocho de zanahoria



1 Precalentamos el horno 10 minutos a 180º C.

2 Escogemos un molde redondo, que untamos con mantequilla. Vertemos en él la masa del bizcocho, y pasamos a hornear: 35 minutos a 180º C. Como cada horno es un mundo, id comprobando de vez en cuando cómo evoluciona el proceso, para evitar que se nos queme la superficie. Si es el caso, porque el horno apura mucho, colocad un poco de papel aluminio sobre el molde. Para saber si está en su punto, pinchamos el bizcocho y comprobamos que sale limpio el pincho.

3 Pasado el tiempo, retiramos del horno y dejamos que se enfríe.

Preparación del frosting de queso mascarpone y montaje final







1. En un bol, vertemos la mantequilla (40 gramos) ya derretida. Añadimos el queso mascarpone y mezclamos bien, mejor con unas varillas eléctricas o batidora. Seguimos con el azúcar y volvemos a mezclar bien, hasta que quede una crema bien homogénea.

2. En un recipiente aparte, montamos la nata bien fría. La incorporamos al bol y con la ayuda de una espátula, integramos todo, con cuidado y con movimientos envolventes.

3. Ya con el bizcocho tirando a frío, le extendemos el frosting de queso por la superficie, repartiendo uniformemente. Metemos en el frigorífico, y dejamos al menos 2 horas en frío, para que coja consistencia y textura.

4. Este bizcocho de zanahoria con frosting de queso os hará triunfar en casa, y hará las delicias tanto a los adultos como a los más peques de la casa.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h	*8*	*0.60 €*	*260 kcal*

BIZCOCHOS CON FRUTA

Bizcocho de pera

La pera es una fruta deliciosa, dulce y con un alto porcentaje de líquido. Le da a esta receta de bizcocho un toque húmedo y sabroso, que combina genial con la canela. Prepara con tus hijos este delicioso bizcocho para el desayuno o para la merienda, les encantará con un vaso de leche.

A muchos niños no les gusta la fruta. Por eso para que no pierdan el aporte de vitaminas que contienen debemos buscar formas diferentes de dárselas, por ejemplo con este bizcocho. Un postre en lo que es importante que la pera esté madura pero firme y dura al tacto. Si está demasiado blanda se va a deshacer y queremos encontrar fruta dentro del bizcocho. Con lo que haremos este bizcocho de pera, con trozos grandes de esta fruta y con la base súper fácil del bizcocho de yogur.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-de-pera/14101/

INGREDIENTES

- Vamos a utilizar la medida del envase de un yogur (normalmente trae 125 g)
- 1 medida de yogur de aceite suave de oliva (125 ml)
- 1 medida de yogur (en este caso natural azucarado)
- 150 g de azúcar blanquilla
- 200 g harina de trigo (o de maíz, Maicena)
- 3 huevos tamaño mediano
- 1 sobrecito de levadura química en polvo o polvo de hornear (16 g)
- 1 pizca de sal
- 1/2 kg. de peras (la variedad que más os guste)

Preparación de la base del bizcocho de pera











1. La base de esta receta es tomar como medida el vasito de yogur, lo que facilita mucho el tema de los ingredientes. Añadimos el yogur a un bol grande y lavamos el potito o envase donde viene el yogur.

2. Precalentamos el horno a 200º C y untamos el molde que vamos a utilizar con mantequilla, en la base y los lados.

3. Espolvoreamos con un pellizco de harina y quitamos el exceso de harina. Reservamos.

4. Pelamos las peras. Yo puse dos hechas finas láminas en la base del molde y dos hechas trocitos en la masa. Si queréis las podéis poner las cuatro en la masa, o poner menos si son peras muy grandes.

5. Batimos los huevos con unas varillas, cuando empiecen a blanquear, añadimos una pizca de sal. Medimos el azúcar (recordad, son 2 vasitos) y volvemos a batir, ya tenemos la base lista.

6. Añadimos en el bol una medida de aceite de oliva suave, la levadura química y medimos de nuevo la harina con el vasito (recordad que son 3 medidas).

7. Metemos todo en el bol y batimos con unas varillas (podéis utilizar manuales o eléctricas, las que más os gusten). Debe de quedar una masa homogénea y fina.
8. Si os gusta los aromas de cítricos, un poco de olor a café, ese sabor de vuestro licor preferido o el toque de la canela, este seria el momento de añadir alguno de ellos.
9. La canela le va genial igual que a las manzanas. Este paso es opcional y recordad que si el bizcocho lo van a comer niños no le añadáis licor.

Horneado y presentación final del bizcocho de pera

1. Vertemos la masa en el molde y en la parte superior decoramos con las otras dos peras cortadas en gajos, os recomiendo que sea desmontable de 23 cm.
2. Esta parte la hacemos siempre con cuidado y ayudándonos de la espátula para rebañar bien el bol. Con el tipo de molde de silicona se desmoldará fácilmente.
3. Horneamos de 45 a 50 minutos dependiendo del horno que tengáis.
4. Tenéis que poner el futuro bizcocho en la bandeja del medio con calor arriba y abajo, sin aire, a 180º C.
5. Es muy posible que al hornear la masa «se trague» las peras que había en la parte superior, o que sólo se vea parte de ellas.
6. Si vemos que se tuesta mucho al final de la cocción, cuando queden 10 minutos tapamos con un poco de papel de aluminio.
7. Dejamos que el bizcocho se atempere un poco en el molde. Después desmoldamos, pasando un cuchillo con la hoja del revés por los bordes.
8. Dejamos que se termine de enfriar sobre una rejilla para evitar que coja humedad. Listo para comer ¡ya sólo nos queda disfrutar con esta delicia!



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h 5 min	8	0.90 €	315 kcal

BIZCOCHOS CON FRUTA

Bizcocho de cerezas con yogur

Pocas frutas anuncian tan bien el buen tiempo como las cerezas. Llegan, duran lo justo y obligan un poco a aprovecharlas antes de que desaparezcan del frutero. En este bizcocho de cerezas van dentro de una masa sencilla, de las de yogur, mantequilla y huevos, pero con un punto más aromático gracias a la naranja, la vainilla y un chorrito pequeño de ron que no manda sobre el conjunto.

Aunque pueda recordar de lejos al clafoutis de cerezas, no estamos ante la misma receta. El clafoutis queda más cuajado, casi como una crema horneada con fruta, mientras que aquí buscamos una miga de bizcocho casero, esponjosa, tierna y con tropezones jugosos. Por eso conviene deshuesar las cerezas, secarlas bien y pasarlas apenas por harina antes de incorporarlas. No es un gesto decorativo: ayuda a que no se vayan todas al fondo.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/receta-de-bizcocho-de-cerezas-de-vilarino/487/

INGREDIENTES

- 300 g de harina de trigo.
- 200 g de azúcar blanquilla
- 250 g de cerezas
- 1 yogurt natural (125 g)
- 1 sobre de levadura química tipo Royal
- 4 huevos grandes
- La ralladura de una naranja
- 100 g de mantequilla en pomada
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 pellizco de sal
- 25 ml de ron añejo
- 1 cucharada extra de harina para rebozar ligeramente las cerezas
- Mantequilla y harina para el molde



1 Lavamos las cerezas, las secamos muy bien y las partimos por la mitad para retirar el hueso. Reservamos unas pocas mitades para colocar por encima y dejamos el resto en un plato amplio.

2 Ponemos las cerezas en un cuenco con el ron, mezclamos con cuidado y las dejamos reposar 10 minutos. No buscamos hacer una compota ni cocerlas, solo aromatizarlas un poco sin que suelten demasiado jugo.

3 Escurrimos las cerezas si han soltado líquido y las secamos con papel de cocina. Después las mezclamos con una cucharada de harina, lo justo para que queden ligeramente cubiertas. Este paso ayuda a repartirlas mejor dentro de la masa.

4 Precalentamos el horno a 180º C, con calor arriba y abajo. Engrasamos el molde con mantequilla y lo espolvoreamos con un poco de harina, retirando el exceso con unos golpecitos.

5 En un bol grande batimos la mantequilla en pomada con el azúcar hasta conseguir una mezcla cremosa y más clara. Si usamos varillas eléctricas, con 3 o 4 minutos será suficiente.

6 Añadimos los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada incorporación. No echamos el siguiente hasta que el anterior esté integrado. Sumamos la vainilla y la ralladura de naranja.

7 Incorporamos el yogur natural y mezclamos de nuevo. La masa puede parecer algo cortada en este punto, pero se arregla al añadir la harina.

8 Tamizamos la harina con la levadura química y la sal. La añadimos al bol en dos tandas, mezclando con una espátula o con varillas a velocidad baja. No conviene batir de más, porque el bizcocho quedaría más compacto.

9 Agregamos las cerezas enharinadas y las repartimos con movimientos suaves. Vertemos la masa en el molde y colocamos por encima las cerezas reservadas, sin hundirlas demasiado.

10 Horneamos durante 40-45 minutos a 180º C. Si vemos que se dora mucho por arriba antes de tiempo, lo cubrimos con papel de aluminio durante los últimos 10 minutos. Comprobamos el punto pinchando en el centro con una brocheta. Debe salir limpia o con alguna miguita húmeda, pero no con masa cruda.

11 Sacamos el bizcocho del horno y lo dejamos reposar 10 minutos dentro del molde. Después desmoldamos con cuidado sobre una rejilla y dejamos que se enfríe por completo antes de cortarlo.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
40 min	8	1.50 €	305 kcal

BIZCOCHOS CON FRUTA

Bizcocho de piña

Esta receta de postre era la estrella de las comidas familiares en casa de mi abuela María, Mi tía Edita lo preparaba en muchas de las reuniones familiares como la vendimia en la Forraqueira o la fiesta da "Virxen da Costria" en la Penalba. Ella lo lleva haciendo toda la vida y le salía con los ojos cerrados. De pequeño me gustaba sin más, no tenía ni idea que se convertiría en un clásico en mi cocina.

Este tipo de pastel invertido de piña tiene ya sus años. Hace un siglo ya se preparaba este tipo de bizcocho con una cobertura azucarada hecha a base de frutas en almíbar y caramelo.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/receta-de-bizcocho-de-pina-edita/172/

INGREDIENTES

- 300 g de harina de trigo
- 200 g de azúcar blanquilla
- 50 g de mantequilla o 40 ml de aceite de oliva suave
- 1 Yogurt natural o de piña de 125 g
- 1 sobre de levadura química o impulsor (16 gramos)
- 4 huevos grandes
- La ralladura de un limón o una naranja

- **PARA HACER EL CARAMELO: 5 CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA BLANCA Y UN POCO DE AGUA**
- 1 lata de piña mediana en almíbar (510 g. escurridos)
- 2 cucharadas de aroma de vainilla

Preparación del caramelo para la base del bizcocho

1. Ponemos un cazo o una sartén al fuego a intensidad media para que alcance temperatura.
2. Añadimos los ingredientes en el siguiente orden: 5 cucharadas de azúcar granulada blanca y un poco de agua (3 cucharadas colmadas).
3. Dejamos a fuego medio sin remover (al principio no debemos mover el azúcar con cuchara de madera porque se apelmazará) y veremos como poco a poco se empiezan a formar pequeñas burbujas y el azúcar cambia de color.
4. Cuando suceda esto removemos, ahora sí, con una cuchara de madera y ayudamos a que se mezcle todo.
5. Retiramos del fuego y seguimos removiendo hasta que alcance ese color miel tostado del caramelo.
6. Dejamos que se temple un minuto. Bañamos con el caramelo líquido el molde que vayamos a emplear cubriendo primero el fondo y luego vamos girando o ladeando poco a poco por las paredes. Siempre hasta que se impregne de caramelo toda la base y parte de los lados.
7. Una vez que el caramelo haya endurecido, veréis como se van formando unas pequeñas grietas, reservamos para el siguiente paso.
8. No os perdáis el vídeo que os presento a continuación. En él veréis que preparar caramelo en casa es muy sencillo.

Preparación de la crema del bizcocho invertido de piña



1. Tomamos el recipiente del yogurt como medida para calcular la cantidad a usar de los distintos ingredientes. Aún así he puesto los pesos en gramos de todos los ingredientes para que os sea más fácil.

2. Lavamos muy bien el limón y lo rallamos sin llegar a parte blanca, que puede llegar a amargar. Reservamos.

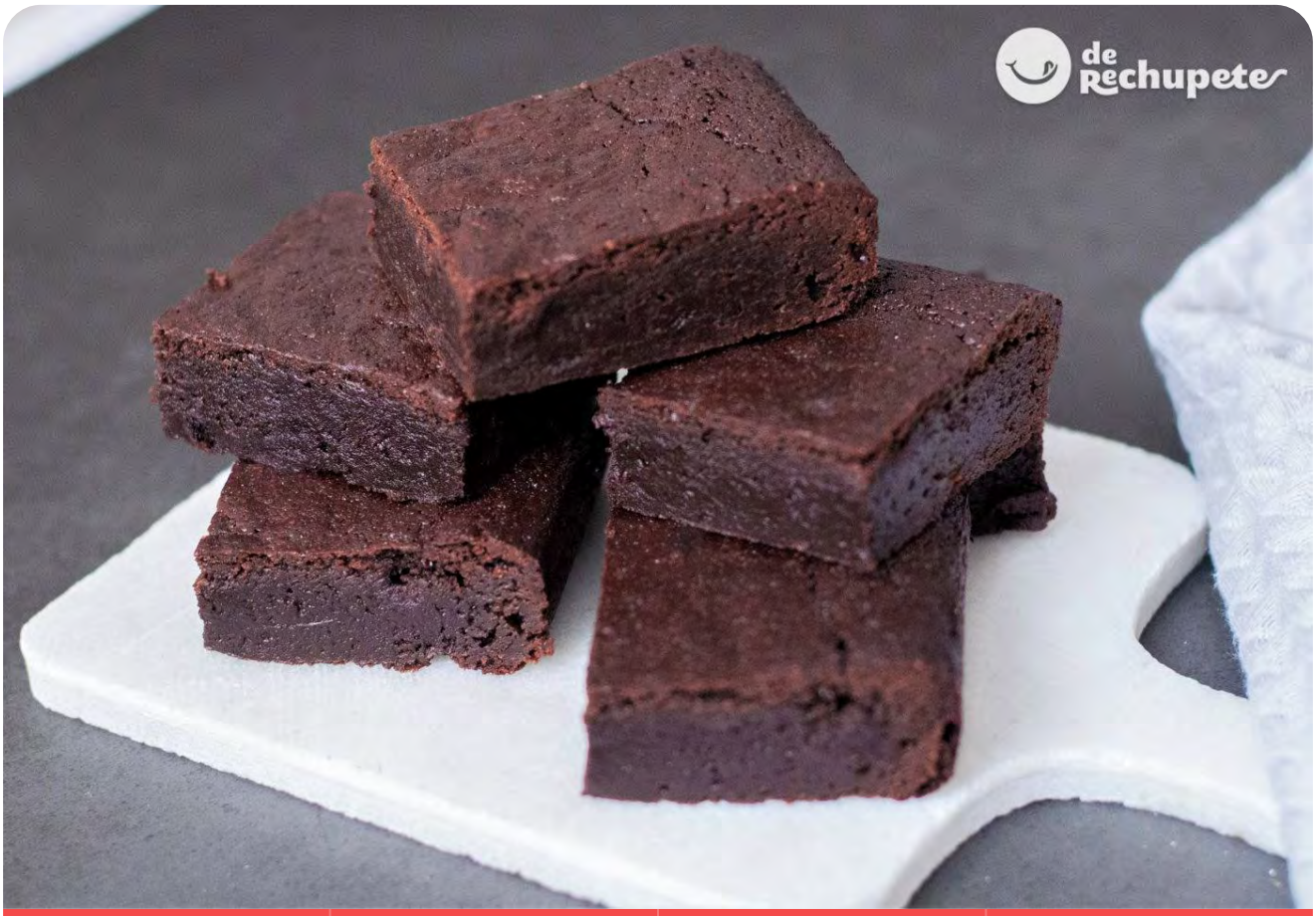
3. Para que os sea más fácil la preparación de este bizcocho y que os salga perfecto. Debemos tener todos los ingredientes a temperatura ambiente y preparados.
4. La mantequilla tiene que estar “a punto pomada”, blanda pero no líquida. Si tenemos todo a mano no nos olvidaremos de nada y así el resultado final será delicioso.
5. En un bol grande batimos la mantequilla y el azúcar hasta que nos quede una masa esponjosa y suave, una vez obtenida esta consistencia añadimos las cucharadas de aroma de vainilla y seguimos batiendo. Continuamos añadiendo los huevos de uno en uno. La mezcla tiene que quedar suave y cremosa.
6. Añadimos a la anterior mezcla la levadura química con la harina previamente tamizada, el yogurt y la ralladura del limón. Batimos con la batidora hasta que no queden grumos.
7. Colocamos las rodajas de piña en el molde encima del caramelo cubriendo toda la superficie.

Horneado y presentación final del bizcocho de piña

1. Precalentamos el horno a 200º C 10 minutos antes de meter el bizcocho.
2. Metemos el bizcocho en el horno a 180º C durante 35-40 minutos hasta que la superficie esté bien dorada.
3. Los últimos 10 minutos lo cubrimos con un trozo de papel de aluminio para que no se nos queme. Pinchamos con un tenedor de vez en cuando para ver si está hecho, hasta que salga limpio.
4. Una vez horneado pinchamos el bizcocho con un tenedor y con una cuchara derramamos el almíbar que viene con la lata de piña por encima. No queremos un bizcocho totalmente borracho pero sí damos jugosidad al postre.
5. Desmoldamos con cuidado, si vemos que se queda algún trozo de piña pegada al molde. La sacamos y colocamos sin problema.

SECCIÓN 3

Bizcochos con chocolate



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h	8	0.40 €	375 kcal

BIZCOCHOS CON CHOCOLATE

Brownie de chocolate clásico

No conozco nada más denso y con tanto sabor a chocolate como un buen brownie. Es el postre que más nos gusta en casa, con una ligera capa crujiente en su exterior y todo el sabor a chocolate en su interior, denso y jugoso. Tan deliciosamente adictivo que no me canso de hacerlo.

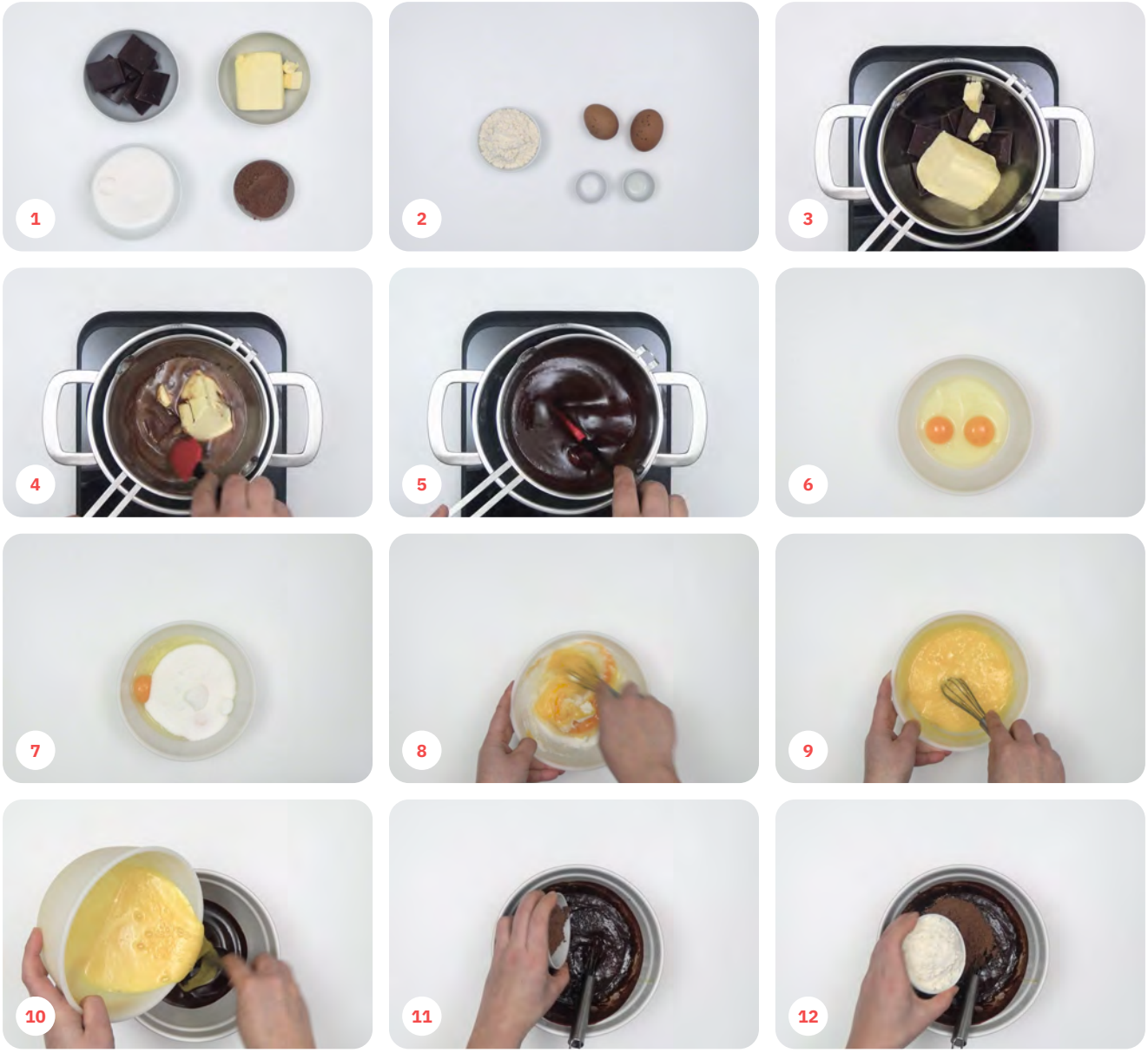
Este pastelillo de chocolate no gusta a todos, pues algunos prefieren la esponjosidad del bizcocho de chocolate. Bueno, pues os aseguro que con esta receta la textura sale perfecta: crujiente por fuera y jugosa por dentro.

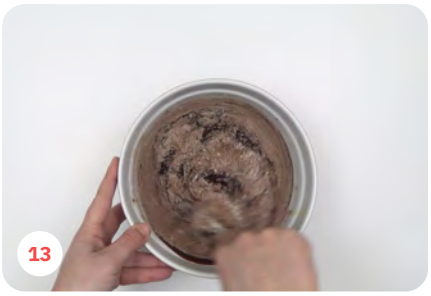
Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-forma-clasica-y-facil/1220/

INGREDIENTES

- 200 g. de mantequilla sin sal
- 180 g. de chocolate negro 70% mínimo (la marca que más os guste)
- 2 huevos L
- 225 g de azúcar normal o glas
- 30 g. cacao en polvo sin azúcar (os recomiendo el del 70%)
- ½ cdita. esencia de vainilla
- 120 g de harina de trigo
- Opcional (en este caso no lleva): 50 g. de nueces troceadas

Preparar la masa







1. Derretimos el chocolate troceado y la mantequilla a baño maría. Debemos ir removiendo en todo momento hasta conseguir una crema homogénea. Para hacer el baño maría, pondríamos una cazuela al fuego con agua y encima otra cazuela de forma que no toque el fondo.

2. Si no podemos hacer un baño maría en casa, podemos derretir el chocolate con la mantequilla en el microondas. Calentaríamos el chocolate con la mantequilla durante 2 minutos, retiraríamos, y removeríamos. Repetiríamos la operación varias veces hasta conseguir una mezcla lisa y brillante.

3. Dejaremos que la mezcla de chocolate y mantequilla se temple para continuar el proceso de preparación del brownie de chocolate. Reservamos.

4. En un cuenco batimos los dos huevos con el azúcar, la esencia de vainilla y el punto de sal.

5. Cuando tengamos una crema espumosa la añadimos al chocolate que tenemos reservado y templado. Iremos añadiendo los huevos poco a poco, integrándolos con el chocolate con la ayuda de unas varillas.

6. Incorporamos el cacao sin azúcar y la harina. Mezclamos con las varillas para integrar estos sólidos en la mezcla.

Horneado del brownie







1. Engrasamos un molde de unos 20 x 20 cm y lo forramos con papel de horno. Vertemos la mezcla del brownie y golpeamos ligeramente para regular la superficie.

2. Precalentamos el horno a 170º C con calor por arriba y por abajo, sin la opción de ventilador. Horneamos el brownie durante 40 minutos.

3. Cuando lleve ya 20 minutos en el horno tapamos con un poco de papel de aluminio para que no se queme la superficie y la costra quede perfecta y crujiente.

4. Recordad que el brownie no debe queda crudo ni muy seco, tiene que tener un equilibrio. Por lo que debe hornearse en su justa medida. Es importante conocer vuestro horno. Os recomiendo pincharlo casi al final con un cuchillo y que salga con un poco de miga pegada. Esto no significa que esté crudo, ya que al sacarlo es tal el calor que mantiene dentro que seguirá cociendo.

5. Lo dejamos enfriar en el molde unos 15 minutos, que baje su temperatura, sobre una rejilla. Cuando esté frío lo cortamos en varias porciones. Vuestros trozos listos para comer y disfrutar de vuestro brownie preferido.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h 10 min	10	0.50 €	359 kcal

BIZCOCHOS CON CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate casero

Te cuento cómo preparar el mejor bizcocho de chocolate sin complicarte la vida. La receta es original de mi hermana Nuria, aunque yo lo he hecho en casa muchas veces porque es un éxito en todas las reuniones familiares. Mi familia lo considera el mejor bizcocho de chocolate del mundo.

Esta receta es eso: un bizcocho clásico, sin rellenos, sin cremas y sin adornos, para disfrutar solo porque no necesita nada más. Se trata de un bizcocho de chocolate de categoría.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/el-mejor-bizcocho-de-chocolate-del-mundo/12378/

INGREDIENTES

- 185 g. harina de trigo de repostería o harina con leudante
- 3 huevos M
- 10 g. de levadura química estilo Royal o levadura en polvo (Polvo de hornear)
- 185 g. de chocolate 70% cacao
- 120 g. de azúcar
- 70 g. de mantequilla
- 200 ml. de nata de líquida o crema de leche (35% MG)
- Pizca de sal (5 g.)
- Ralladura de una naranja
- Azúcar molido o glass para decorar
- Papel de horno para forrar el molde o un molde desmoldable

Preparación paso a paso

1. Derretimos el chocolate a baño maría sin parar de remover y a temperatura media.
2. Lo reservamos hasta que se temple. Derretimos la mantequilla en el microondas o en un cazo y reservamos hasta que se temple. En un bol mezclamos los huevos, el azúcar, la sal y la ralladura de naranja.
3. Batimos bien hasta que la mezcla espume. Añadimos la mantequilla derretida y templada e incorporamos a la mezcla. Incorporamos la nata líquida y batimos hasta que se integre.
4. Añadimos la harina y la levadura y con unas varillas mezclamos los ingredientes sin batir en exceso.
5. Sólo faltaría añadir el chocolate derretido y mezclamos.
6. El resultado es una crema muy densa, más de lo habitual en cualquier bizcocho, pero no os preocupéis, nos va a quedar un pastel esponjoso y muy sabroso.

Horneado y presentación final

1. Mientras el horno se precalienta a 170º C untamos un molde de unos 20 cm. de diámetro. A poder ser desmoldable, con mantequilla. Forramos el molde con papel sulfurizado, tanto en la base como en los laterales antes de verter la mezcla.
2. El forrado del molde nos va a asegurar que el bizcocho se desmolde muy fácilmente y quede con los bordes perfectos.
3. Horneamos el bizcocho a 170º C durante 40 a 50 minutos con calor arriba y abajo, sin aire (para que no quede seco), depende mucho del horno que tengáis en casa.
4. Retiramos el molde del horno y los dejamos durante 10 minutos sobre una rejilla de enfriado antes de desmoldarlo. Lo quitamos del molde y lo dejamos sobre la rejilla hasta que se enfríe totalmente.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
45 min	8	0.30 €	302 kcal

BIZCOCHOS CON CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate con cobertura de chocolate

Este bizcocho de chocolate casero con cobertura es muy fácil, tanto que es el que solía preparar yo en mis años universitarios. Con el tiempo se ha convertido en una de nuestras recetas dulces más populares del blog, rivalizando incluso con el bizcocho clásico y el famoso brownie.

Lleva un poco más de cacao que otras recetas para darle un sabor intenso al gusto de los más chocolateros. Si este os sale de repetir y no parar os recomiendo el bizcocho mármol de chocolate. Y si ya queréis bordar este postre, consultad todos los consejos para un bizcocho perfecto. Espero que lo disfrutéis y os animéis a hacerlo en casa.

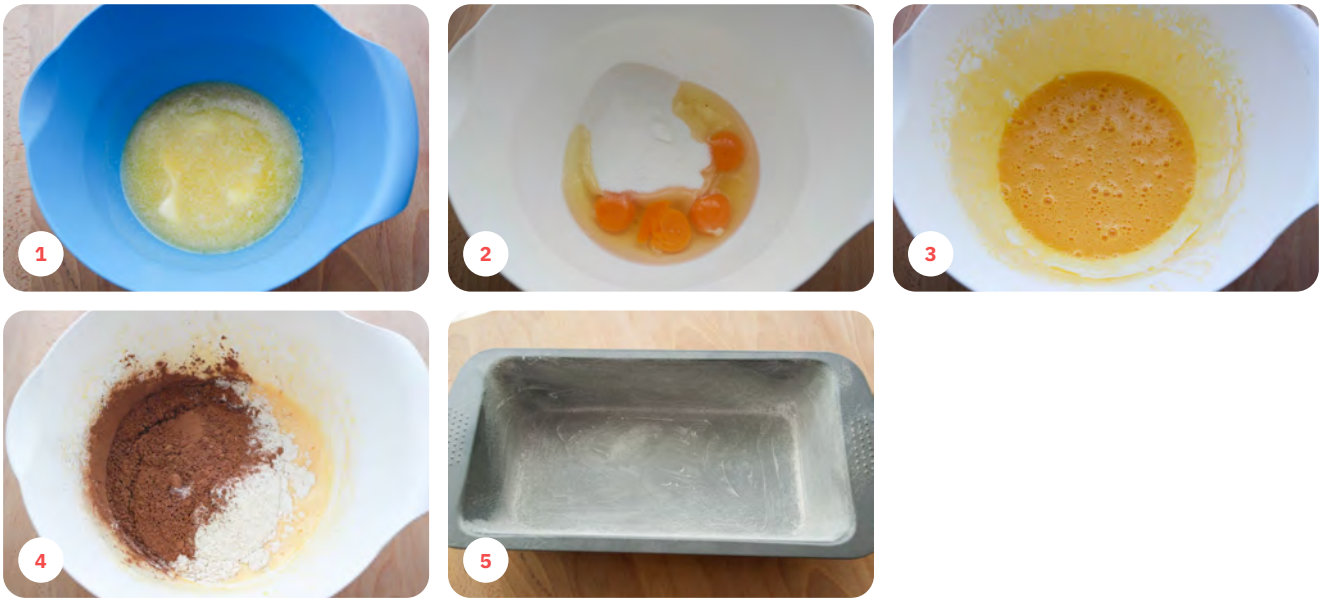
Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/receta-de-bizcocho-universitario-de-chocolate/1100/

INGREDIENTES

- 5 huevos
- 250 g de mantequilla
- 250 g de azúcar en polvo o glass
- 250 g de harina
- 50 g de cacao amargo en polvo, tipo 70% (el que más os guste)
- 1 sobre de levadura química en polvo (16 g.)

- **PARA LA COBERTURA:**
- 150 g de chocolate 70%, el que más os guste
- 200 ml de nata líquida
- 60 g de mantequilla

Preparación del bizcocho de chocolate



1. Derretimos la mantequilla en un cazo a fuego lento sin que llegue a hervir. Batimos en un bol los huevos con el azúcar en polvo hasta que quede con una pequeña espuma y cuando estén así añadimos la mantequilla líquida. Mezclamos ayudados por una varilla.

2. Mezclamos la levadura con la harina y el cacao amargo en polvo. En este caso he utilizado un cacao de calidad que le dará ese sabor tan peculiar al bizcocho. Es fundamental que el chocolate sea de calidad para que salga rico, podéis elegir el cacao que más os guste. Tamizamos con un colador y echamos al bol anterior, volvemos a batir hasta que no queden grumos. Dejamos reposar 10 minutos.

3. Añadimos la mezcla anterior en un recipiente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina o con cacao en polvo. Con el cacao conseguimos que nos quede sin ningún manchón blanco y al mismo tiempo aumentamos el sabor a chocolate.

Horneado y cobertura

1. Introducimos el bizcocho en el horno (opción de calor arriba y abajo, en la bandeja media del mismo) a 170º C durante unos 35-40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor, pinchad el bizcocho y cuando esté seco, retirad). Los últimos 10 minutos cubrimos el bizcocho con un trozo de papel de aluminio.

2. Desmoldamos y dejamos enfriar durante 1-2 horas. Está muy rico templadito y acompañado de una bola de helado a vuestra elección, yo sin duda le pondría una de chocolate.

3. Para añadir la cobertura de chocolate ponemos nata líquida a calentar a fuego lento sin que llegue a hervir. Rallamos y cortamos el chocolate, lo introducimos en la nata y lo removemos con una varilla durante unos 2-3 minutos. Añadimos los trozos de mantequilla y mezclamos bien hasta que quede una crema fina y bien integrada. Colocamos el bizcocho en la rendija del horno en la encimera de la cocina y vertemos la crema de chocolate por encima. Enfriamos en la nevera y ya tenemos un bizcocho súper chocolatero.

4. Si no tenéis azúcar glass o en polvo podéis utilizar azúcar normal o en grano. El azúcar glass se suele utilizar para que la mezcla sea más rápida y se junten mejor los ingredientes.

5. Si sois más cafeteros que chocolateros podéis sustituir el cacao por la misma cantidad de café soluble normal o descafeinado. También está de rechupete.

6. Y no hace falta que os comente que los frutos secos le van de lujo. Cualquier variante: nueces, almendras picadas, pistachos, anacardos picados...



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h	8	0.50 €	290 kcal

BIZCOCHOS CON CHOCOLATE

Bizcocho marmolado con chocolate

Os presento una receta dulce casera que seguro os va a gustar. Uno de los bizcochos con chocolate más clásicos que nos podamos encontrar, junto con el de yogurt y el quatre quarts de naranja o el bizcocho bicolor.

Un típico bizcocho preparado con dos masas, una con vainilla y la otra con cacao, que se mezclan dando, al cortarlo, un efecto veteado. Este pastel siempre me ha parecido muy vistoso, ideal para sorprender a vuestros invitados a la hora de tomar un café.

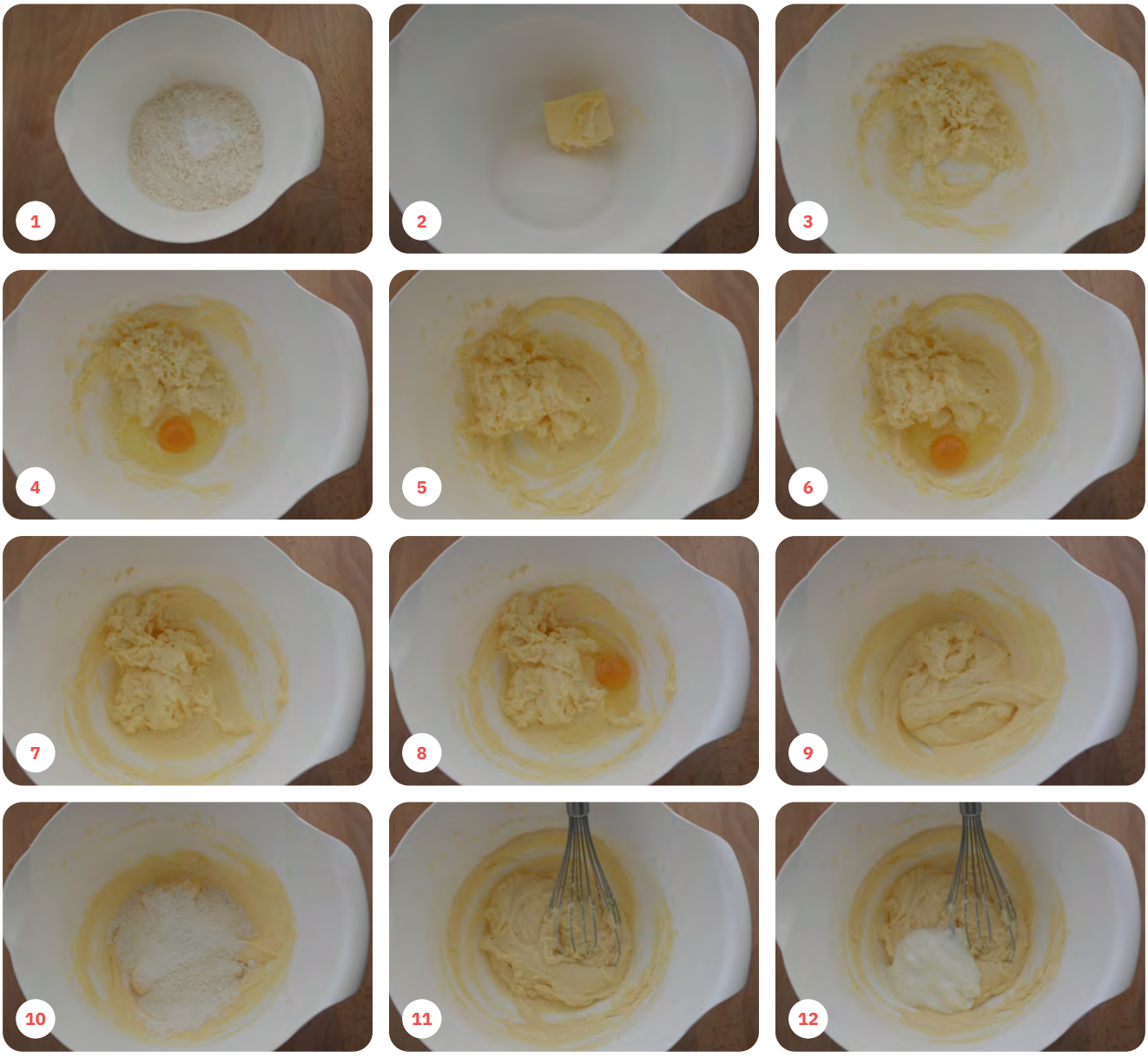
Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-marmol-o-marmolado-con-chocolate/10138/

INGREDIENTES

- 110 gr. mantequilla
- 175 gr. azúcar
- 25 gr. azúcar glass avainillado
- 200 gr. harina de trigo para repostería
- 1 y ½ cucharadita (tipo postre) de levadura química
- ½ cucharadita (tipo postre) de sal
- 3 huevos XL
- 1 y ½ de yogurt natural (120 g.+ 60 g. = 180 g. de yogurt)
- 40 gr. cacao puro en polvo
- 75 ml. de agua

- **PARA LA COBERTURA:**
- 100 gr. chocolate 70% cacao
- 50 ml. nata líquida y 15 gr. mantequilla

Preparación de la base del bizcocho marmolado





1. En un bol mezclamos la harina, la levadura química y la pizca de sal. Reservamos. En otro bol grande incorporamos la mantequilla en pomada con el azúcar blanquilla.

2. Batimos durante 2-3 minutos, hasta que la mezcla aumente su volumen y se vuelva más blanquecina.

3. Añadimos los huevos al bol de la mantequilla. Los incorporamos uno a uno, batiendo bien hasta integrar antes de añadir el siguiente. En este punto vamos a ir incorporando la harina y el yogurt de forma alternativa.

4. Primero añadimos al bol 1/3 de la harina, removemos e integramos, incorporamos la mitad del yogurt y mezclamos bien. Después otro tercio de harina, el resto del yogurt y el último tercio de harina, mezclando bien en cada incorporación.

5. Separamos 1/3 de la masa para otro bol. Esta parte será la que vamos a combinar con el cacao.

6 Mezclamos el cacao con el agua hirviendo y removemos bien hasta que quede todo integrado, como una crema de chocolate.

7 Añadimos el cacao en polvo al 1/3 de masa que hemos separado e incorporamos bien.

8 Untamos nuestro molde con mantequilla por toda la superficie y espolvoreamos con harina.

9 Vamos a colocar las masas de forma que nos queden como en un tablero de ajedrez. Para ello, debido a la consistencia de esta masa, lo mejor es ayudarnos de una cuchara.

10 En la primera capa empezamos alternando los colores comenzando, por ejemplo, por la masa blanca, y en la segunda continuamos empezando por la negra.

11 Con un tenedor removemos ligeramente la masa pasándolo por toda la superficie del bizcocho. De arriba abajo y de izquierda a derecha.

12 No es necesario que insistamos demasiado en mezclar las dos masas, con 2 o 3 pasadas con el tenedor será suficiente para que las masas se mezclen ligeramente.

13 Precalentamos el horno 10 minutos antes de meter el bizcocho mármol en el mismo, a 175º C.

Horneado





1 Horneamos a 175º C nuestro bizcocho durante 40 minutos en la bandeja central con calor arriba y abajo.

2 Cómo cada horno es un mundo también os puede servir de ayuda el truco de pinchar con un palito, si sale limpio estará listo.

3 Retiramos el molde del horno y dejamos reposar durante 10 minutos sobre una rejilla sin desmoldar. A los 10 minutos desmoldamos y lo dejamos en la rejilla hasta que se enfríe totalmente.

Cobertura de chocolate y presentación final

1 Cuando el bizcocho esté ya frío comenzamos a preparar la cobertura.

2. Derretimos el chocolate a baño maría. Si no tenéis un recipiente específico para ello podéis hacerlo perfectamente con dos cazuelas. Una un poco más pequeña que la otra.
3. Lo que hacemos es añadir agua a la cazuela más grande y poner en el interior la cazuela más pequeña.
4. No es necesario ni que el agua toque la cazuela superior ni que esté sumergida dentro. Si tampoco tenéis cazuelas que se adapten, pues nada, en un cazo de toda la vida y listo.
5. Cuando el chocolate esté derretido lo retiramos del fuego, añadimos la mantequilla y removemos.
6. Con el calor residual del chocolate la mantequilla se va a integrar perfectamente.
7. Cuando la mantequilla esté incorporada añadimos la nata y mezclamos bien. Vertemos nuestra crema de chocolate sobre el bizcocho y dejamos enfriar hasta que se solidifique.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
45 min	10	1.05 €	283 kcal

BIZCOCHOS CON CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate y aguacate

La última incorporación a nuestro recetario es este bizcocho de chocolate y aguacate que está para ponerle un piso. Conscientes de lo extraño que puede resultar incorporar aguacate a un bizcocho, os adelantamos que este es, precisamente, el ingrediente que aporta el toque de distinción a la criatura. Apenas aporta sabor, pero a la miga le confiere una jugosidad increíble. La grasa de este fruto es suficiente para conseguir que quede en su punto sin necesidad de agregar ni mantequilla ni aceite.

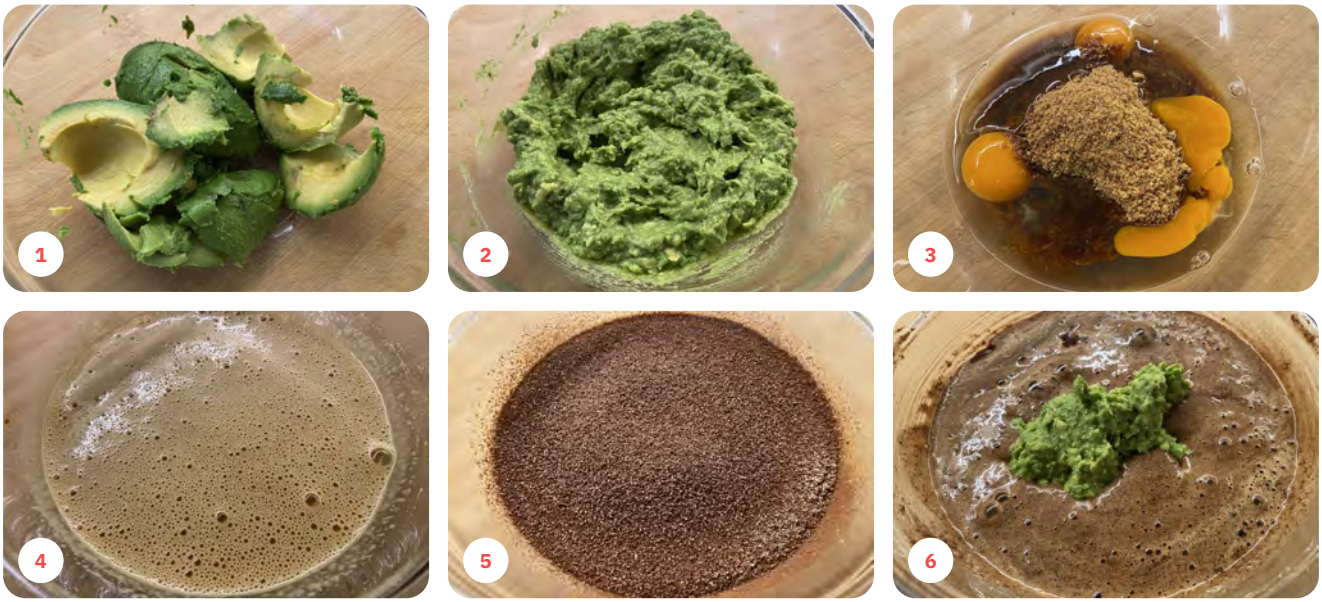
Esta joya de bizcocho es muy sencilla de preparar y en menos de una hora lo tienes listo. Solo tendrás que fundir el chocolate, machacar el aguacate, mezclar ambos con el resto de ingredientes y ¡ al horno ! En aproximadamente media hora estará listo. A nosotros nos gusta sacarlo del horno cuando todavía está ligeramente húmedo por dentro, se termina de hacer con el calor residual y no pierde textura ni jugosidad.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-de-chocolate-y-aguacate-una-receta-paso-a-paso/116917/

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 150 g. de azúcar moreno o panela
- 200 g. de chocolate negro para postres
- 2 aguacates maduros
- 80 g. de almendra molida o harina de almendra
- 20 g. de cacao puro en polvo
- 15 g. de levadura química en polvo
- Sal al gusto

Preparación paso a paso



1. Comenzamos precalentando el horno con calor arriba y abajo a 180º C.

2. Engrasamos la base y las paredes de un molde de base desmontable de 20 cm con un poco de mantequilla y lo espolvoreamos con cacao puro en polvo. Cubrimos la base con un disco de papel vegetal. Reservamos.

3. Troceamos el chocolate y lo introducimos en un recipiente amplio y hondo que sea apto para el microondas. Programamos un minuto a máxima potencia (720W en mi microondas). Este es tiempo suficiente para que las onzas de chocolate se empiecen a fundir, así que sacamos el recipiente y removemos. Repetimos programando 30 segundos, tantas veces como sea necesario hasta que el chocolate esté completamente fundido.

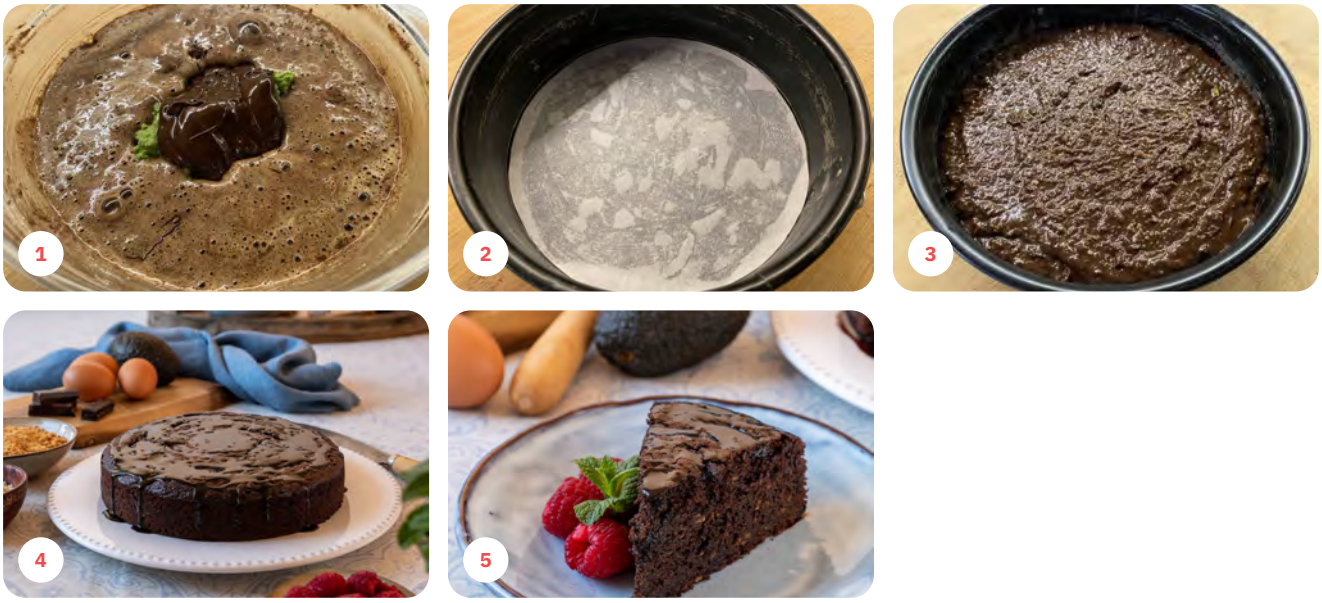
4. Cortamos los aguacates por la mitad, retiramos los huesos y -después- sacamos la carne. La introducimos en otro recipiente y la machacamos con un tenedor o la trituramos con una batidora. Al gusto.

5. Introducimos los huevos y el azúcar moreno en un bol grande y batimos durante un minutos con unas varillas eléctricas. Tenemos que conseguir duplicar su volumen y obtener una masa cremosa y pálida.

6 Usando un colador de malla fina agregamos un pellizco de sal, la levadura química, la harina de almendra o almendra molida y el cacao puro en polvo. Removemos con una espátula haciendo movimientos envolventes, de abajo hacia arriba, para que los ingredientes secos se integren bien sin perder el aire que hemos incorporado con el batido.

7 Después añadimos el aguacate machado y el chocolate fundido y continuamos mezclando de la misma manera.

Resultado final



1 Vertemos la masa en el molde que tenemos reservado y la repartimos bien por toda la superficie.

2 Lo llevamos al horno, que ya está precalentado a 180ºC con calor arriba y abajo, y programamos 35 minutos o hasta que esté bien cocido.

3 A los 30 minutos de haber metido el molde en el horno podéis comprobar si ya está hecho pinchando con un palillo o un cuchillo en el centro del bizcocho. Si éste sale ligeramente sucio es que el bizcocho está hecho, pero si sale con restos de masa cruda es que necesita más tiempo de horneado.

4 En cualquier caso, cuando esté listo, apagamos el horno entre abrimos la puerta y dejamos que atempere en su interior unos 10 minutos antes de retirarlo.

5 Esperamos a que se enfríe dentro del molde para que no se rompa al desmoldarlo.

6 Y ya solo queda decorar al gusto. Yo he usado un sirope de chocolate que tenía a mano y lo he servido con frambuesas y menta fresca, pero se puede dejar tal cual o decorar de otra manera.

7 Por último lo llevamos a la mesa para disfrutar de él junto con un café, una infusión o un vaso de leche fresquita.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
10 min	1	0.40 €	340 kcal

BIZCOCHOS CON CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate en microondas rápido

Esta receta de postre no es más que un bizcocho de chocolate en taza o mug cake que se ha puesto tan de moda desde hace unos años. Es una receta muy simple que consiste en mezclar los ingredientes con un tenedor, introducirlos en una taza y cocinar en el microondas durante un periodo de tiempo muy pequeño.

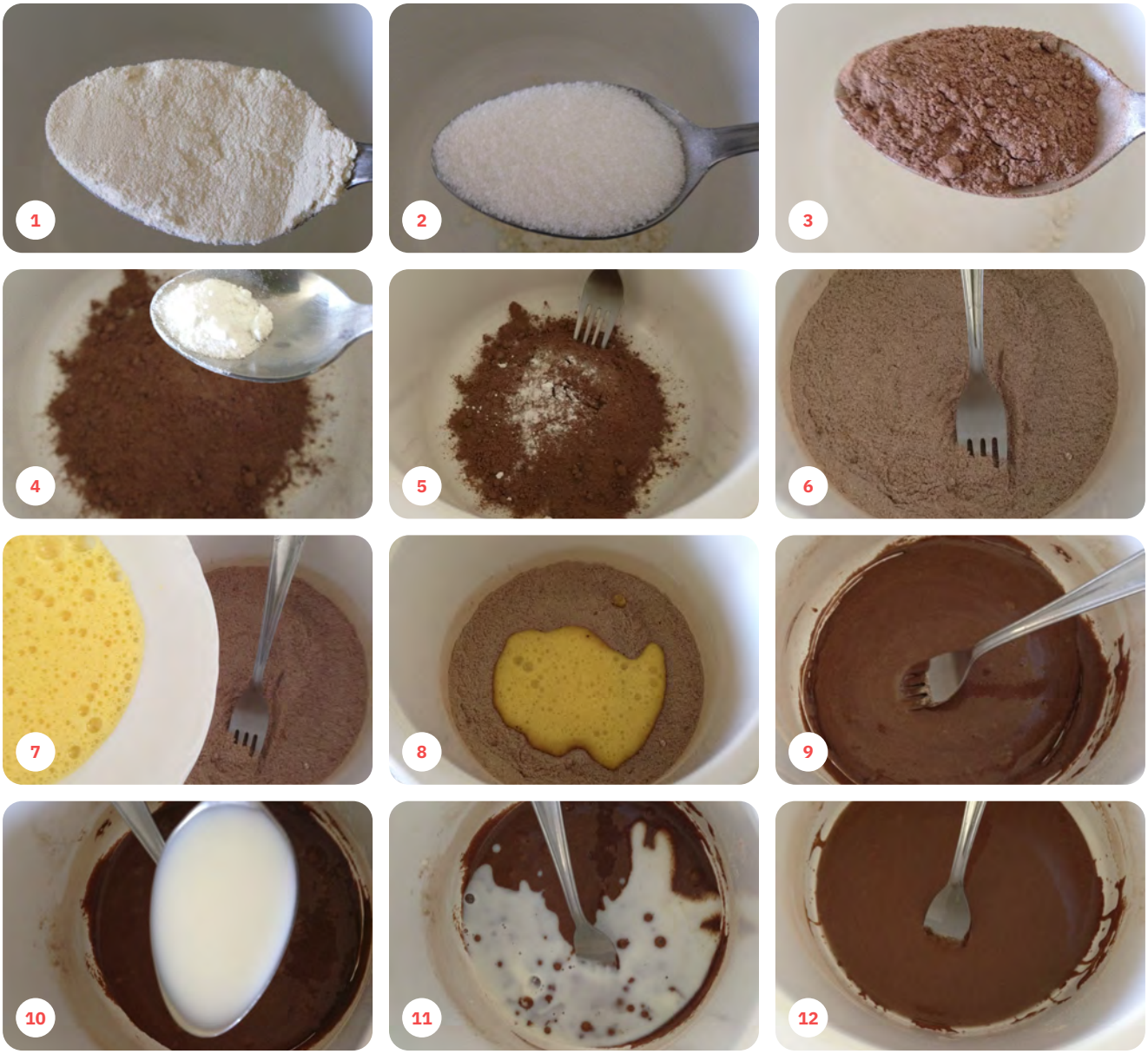
Se come en la misma taza y cuando aún está templado, de hecho no es muy aconsejable dejarlo para el día siguiente, porque se queda bastante duro.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/mug-cake-de-chocolate-perfecto/12621/

INGREDIENTES

- 4 cucharadas rasas de harina de repostería
- 4 cucharadas de azúcar blanco
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 1/3 de cucharadita de levadura química en polvo
- 1 huevo mediano, frío de la nevera
- 3 cucharadas de leche entera
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra suave o aceite de girasol
- Azúcar glass para adornar

Preparación para una taza de 250 ml.







1. En un pequeño recipiente echamos las cucharadas rasas de harina, ayudándonos para ello de un cuchillo, y dejamos que el contenido de harina sea simplemente el que entra en la cavidad de la cuchara. Añadimos las cucharadas de azúcar, el cacao en polvo y la levadura.
2. Revolvemos todo con la ayuda de un tenedor, hasta que los ingredientes están completamente mezclados.
3. Batimos el huevo hasta que presenta burbujas, así el resultado es más esponjoso. Mezclamos con los ingredientes en polvo que tenemos en el bol.
4. A continuación añadimos la leche y el aceite. Unimos todo con el tenedor de forma concienzuda hasta conseguir una mezcla completamente homogénea.
5. La taza que vayamos a emplear es importante, los resultados de este postre dependen de ella.
6. Tiene que ser apta para el micro y que reparta bien el calor, poco a poco te irás haciendo con tus tazas favoritas con las que acertarás siempre.
7. Vertemos la pasta en la taza (mug) y la colocamos en el microondas. No lo olvides, no llenes la taza hasta arriba, deja unos dos o tres centímetros para que crezca y no se desborde.

Preparación final en el microondas y presentación

1. Nosotros hemos utilizado un microondas cuya potencia máxima son 800 W y le hemos dado un tiempo de 3 minutos.
2. Coloca la taza en el borde del plato giratorio, no el en centro y a mitad de la cocción. Ve dando vueltas a la taza, conseguiremos así un resultado más uniforme.
3. Veremos como va subiendo poco a poco. Incluso en algunos casos puede que llegue a salirse un poco, dependiendo del tipo de taza, pero no os preocupéis no se vierte.
4. Es importante que no te pases con el tiempo que tienes la taza en el microondas: te puede quedar seco y correoso.
5. Los tiempos que yo te doy son aproximados y para un microondas con una potencia de 800 W. Pero te digo por experiencia que al igual que los hornos ningún microondas cuece igual que otro.

6 Lo bueno de este bizcocho es que puedes probar y probar. Así darás con los tiempos que mejor le vayan a tus mug cakes.

7 No te quedes con uno sólo. Prueba una, dos o tres veces hasta pillar el tipo de textura que más te guste.

8 Una vez transcurrido el tiempo del microondas dejamos que se enfríe unos 5 minutos antes de degustarlo en la propia taza.

9 No debemos tomarlo caliente pero tampoco es aconsejable dejarlo reposar mucho tiempo. Y mucho menos dejarlo de un día para otros ya que se endurece y resulta menos apetitoso.

10 Echamos azúcar glass para decorar.

SECCIÓN 4

Bizcochos para ocasiones especiales



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
3 h	10	0.50 €	245 kcal

BIZCOCHOS PARA OCASIONES ESPECIALES

Bizcocho de San Valentín

Aunque soy de los que opinan que el cariño se demuestra a diario, en San Valentín no puedo evitar tener algún tipo de detalle con mi pareja.

La receta de hoy es además una sorpresa, se trata de un bizcocho con corazón de chocolate. Lo que en apariencia parece un clásico bizcocho de yogur, que ya de por sí estaría de vicio, guarda una sorpresa en su interior. Imaginaos la sorpresa al comenzar a cortar este dulce y ver aparecer un corazón de chocolate, un detallazo, ¿no? fácil, sencillo y económico.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-de-san-valentin/15846/

INGREDIENTES

- **PARA EL BIZCOCHO DE CHOCOLATE:**
- 250 g harina
- 250 g mantequilla
- 200 g azúcar
- 40 g cacao sin azúcar
- 4 huevos M
- ½ cdita. levadura química y una pizca de sal

- **PARA EL BIZCOCHO DE VAINILLA:**
- 250 g harina
- 250 g mantequilla
- 200 g azúcar
- 2 cditas. esencia de vainilla
- 4 huevos M
- ½ cdita. levadura química y una pizca de sal

Preparación del bizcocho interior. Corazones



1 Comenzamos la preparación del bizcocho horneando el bizcocho que irá en el interior, el de chocolate.

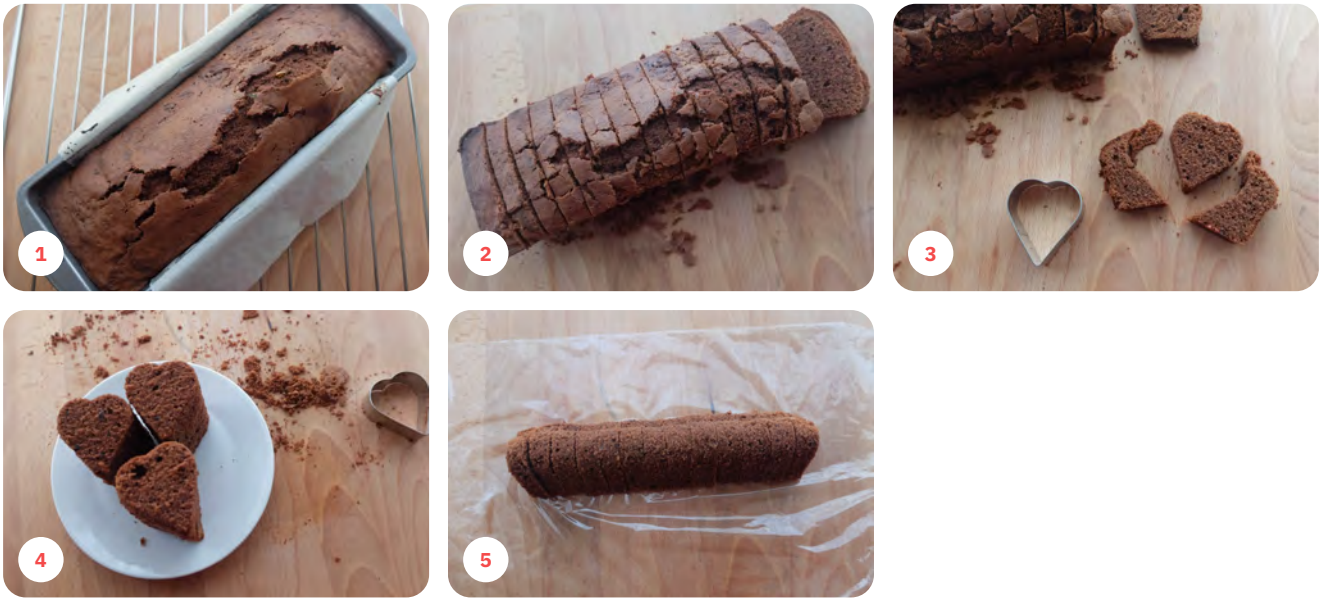
2 En un bol batimos la mantequilla, que ha de estar bien blandita, hasta que formemos una crema aireada. Si utilizamos un robot de cocina o unas varillas eléctricas el proceso será mucho más sencillo.

3. Añadimos el azúcar y continuamos batiendo hasta que tengamos una crema ligera. Incorporamos los huevos uno a uno, mezclando bien todos los ingredientes antes de añadir el siguiente.

4. En un bol mezclamos la harina con la levadura, el cacao y la sal. Incorporamos los sólidos a la mezcla de líquidos y mezclamos hasta tener una crema homogénea.

5. Untamos un molde alargado con mantequilla y lo forramos con papel de horno. Así podremos desmoldarlo sin ninguna dificultad.

Horneado del bizcocho



1. Vertemos la mezcla en el molde y, con el horno previamente caliente a 175º C, horneamos durante unos 50 minutos, con calor por arriba y por abajo y sin ventilador.

2. Comprobamos que el bizcocho esté listo pinchándolo. Si el cuchillo sale limpio estará perfecto.

3. Retiramos el bizcocho del horno y dejamos que descanse unos 10 minutos sobre una rejilla antes de desmoldarlo.

4. Esperamos a que se enfríe totalmente sobre la rejilla antes de continuar el proceso.

5. Una vez que tenemos el bizcocho frío lo cortamos en rodajas de unos 2 cm. Con un cortante de los de galletas en forma de corazón. Vamos haciendo los corazones de bizcocho en cada una de las rodajas y vamos colocando por orden.

6. Es importante que los corazones los coloquemos en el mismo orden que estaban en el bizcocho, así asentarán perfectamente.

7. Colocamos los corazones en línea sobre un papel transparente y los envolvemos. Guardamos la tira de bizcochitos de corazón en el congelador unas 2 horas.

8. Podemos dejarla de un día para otro o más, así podremos preparar el bizcocho con más calma.

Preparación del bizcocho de San Valentín

1. Una vez que tengamos congelado el bizcocho de chocolate, preparamos la masa del bizcocho de vainilla.
2. Repetimos los mismos pasos que seguimos para hacer el de chocolate pero sin añadirle el cacao a la mezcla, agregando en su lugar una pizca de esencia de vainilla.
3. Con la masa lista y el mismo molde untado y forrado, vertemos una pequeña cantidad de masa de bizcocho de vainilla, que nos quede una base de 1 o 2 cm.
4. Retiramos los corazones de chocolate del congelador y los colocamos sobre la base de masa. Vertemos el resto de la masa sobre los corazones de chocolate.
5. Horneamos, con el horno previamente caliente a 175º C con calor arriba y abajo y sin ventilador, durante unos 50 minutos.
6. Retiramos cuando al pinchar el bizcocho este salga limpio y dejamos enfriar sobre una rejilla en el molde 10 minutos antes de desmoldarlo.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.
55 min	8	0.60 €

BIZCOCHOS PARA OCASIONES ESPECIALES

Bizcocho fácil de turrón de Jijona

El turrón es el dulce de Navidad por excelencia en España, además está tan rico que sirve de base a muchas elaboraciones de repostería como cremas, natillas, mousses, tartas, flanes, pudings, helados ... Hoy vamos a aprovecharlo para hacer un bizcocho de turrón que, si queremos, se puede servir acompañado de una crema de chocolate, crema suave pastelera, natillas o simplemente con azúcar glass por encima.

Es ideal para desayunar con la familia, aprovechando que con las vacaciones de Navidad estamos todos juntos, bien mojado en un vaso de leche o chocolate caliente al igual que se hace con el Roscón de Reyes.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-facil-de-turron-de-jijona-postre-navideno/8720/

INGREDIENTES

- 1 tableta de turrón de Jijona/Xixona (200 g.)
- 5 huevos tamaño L
- 200 g. de azúcar blanquilla
- 225 g. de harina de trigo
- 100 ml. de nata o crema de leche 35% de materia grasa (nata para montar)
- 1 sobre (16 g.) de levadura química o polvo de hornear (tipo Royal)
- 75 g. de mantequilla
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Azúcar glass para decorar
- Una pizca de sal
- Molde Nordic Ware para bizcocho o pastel con pliegues



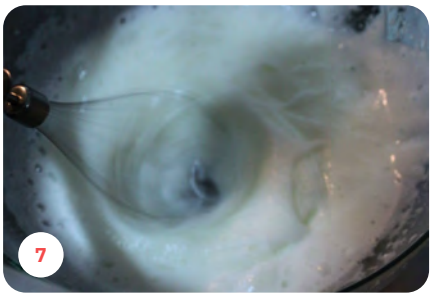






































1. Separamos las yemas de huevo por un lado y las claras por el otro. Con la ayuda de la cáscara del huevo, vamos pasando la yema de una mitad a otra sobre el bol, donde solo quedarán las claras.

2. Este es un paso importante de esta receta, el montar las claras a punto de nieve. Para que el resultado final sea lo mejor posible, vamos a introducir el bol con las claras unos 10 minutos en el frigorífico, este truco hará que luego se monten con mayor facilidad.

3. Es recomendable hacerlo con un utensilio de “varillas” para la batidora u otro aparato especializado como un robot de cocina. Si no lo tenemos, debemos de hacerlo manualmente, y para ello debemos de batir con las varillas con movimientos envolventes, rápidos y continuos, haciendo que vayan cogiendo “aire”.

4. Para montar las claras, vamos añadiendo poco a poco el azúcar, al mismo tiempo que seguimos batiendo, hasta conseguir un merengue de textura esponjosa, procurando que no se nos “baje” la mezcla. Reservamos en la nevera.

5. En un bol grande batimos la mantequilla y el azúcar hasta que nos quede una masa esponjosa y suave. Una vez obtenida esta consistencia añadimos las yemas de los huevos, un pellizco de sal, la crema de leche o nata líquida y la cucharadita de vainilla líquida. Batimos todo hasta que quede todo bien integrado, la mezcla final tiene que quedar suave y cremosa.

6 Añadimos a la anterior mezcla la levadura química con la harina previamente tamizada. Echamos el turrón de Jijona/Xixona deshecho en trocitos. Batimos con la batidora hasta que no queden grumos y cuando lo tengamos bien mezclado añadimos las claras montadas. Removemos toda la crema con mucha suavidad para no bajar las claras montadas ya que serán las que le den al bizcocho su esponjosidad.

7 Vamos a utilizar un molde especial para bizcochos en pliegues, tienen unas formas muy bonitas y hasta un simple bizcocho parece una obra maestra de repostería. Además su color y material reflectan el calor por toda la superfície garantizando un dorado uniforme. Untamos el molde con mantequilla.

8 Vertemos la mezcla anterior en el molde elegido justo antes de meterlo en el horno.

9 Precalentamos el horno a 200º C, 10 minutos antes de meter el bizcocho. Lo metemos en el horno a 180º C durante 40 minutos hasta que la superficie esté bien dorada, los últimos 10 minutos lo cubrimos con un trozo de papel de aluminio para que no se nos queme. Pinchad con un tenedor de vez en cuando para ver si el bizcocho está hecho, siempre debe salir el tenedor limpio.

10 El horneado es quizás lo más importante en un bizcocho, cada horno es un mundo, sobre todo ahora que la mayoría tienen millones de funciones diferentes que usamos poco o desconocemos para que sirven. En casa de mi madre tenemos el más sencillo, calor arriba y abajo de toda la vida. Una vez que controles bien el horno de tu casa, seguro que no hay receta que se te resista.

11 Desmoldamos con cuidado y dejamos que se enfríe. Decoramos con azúcar glass, con almendra troceada, con virutas de chocolate... y sólo nos queda cortar un buen trozo para tomar con nuestra bebida caliente preferida.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h 30 min	10	0.60 €	235 kcal

BIZCOCHOS PARA OCASIONES ESPECIALES

Bizcocho de calabaza casero

Uno de los productos estrella de la huerta de otoño e invierno es la calabaza. Aunque existe una gran variedad de calabazas en el mercado, mi preferida, tanto para salado como para hacer preparaciones dulces es la curcubita moschata, o sea, la calabaza cacahuete de toda la vida.

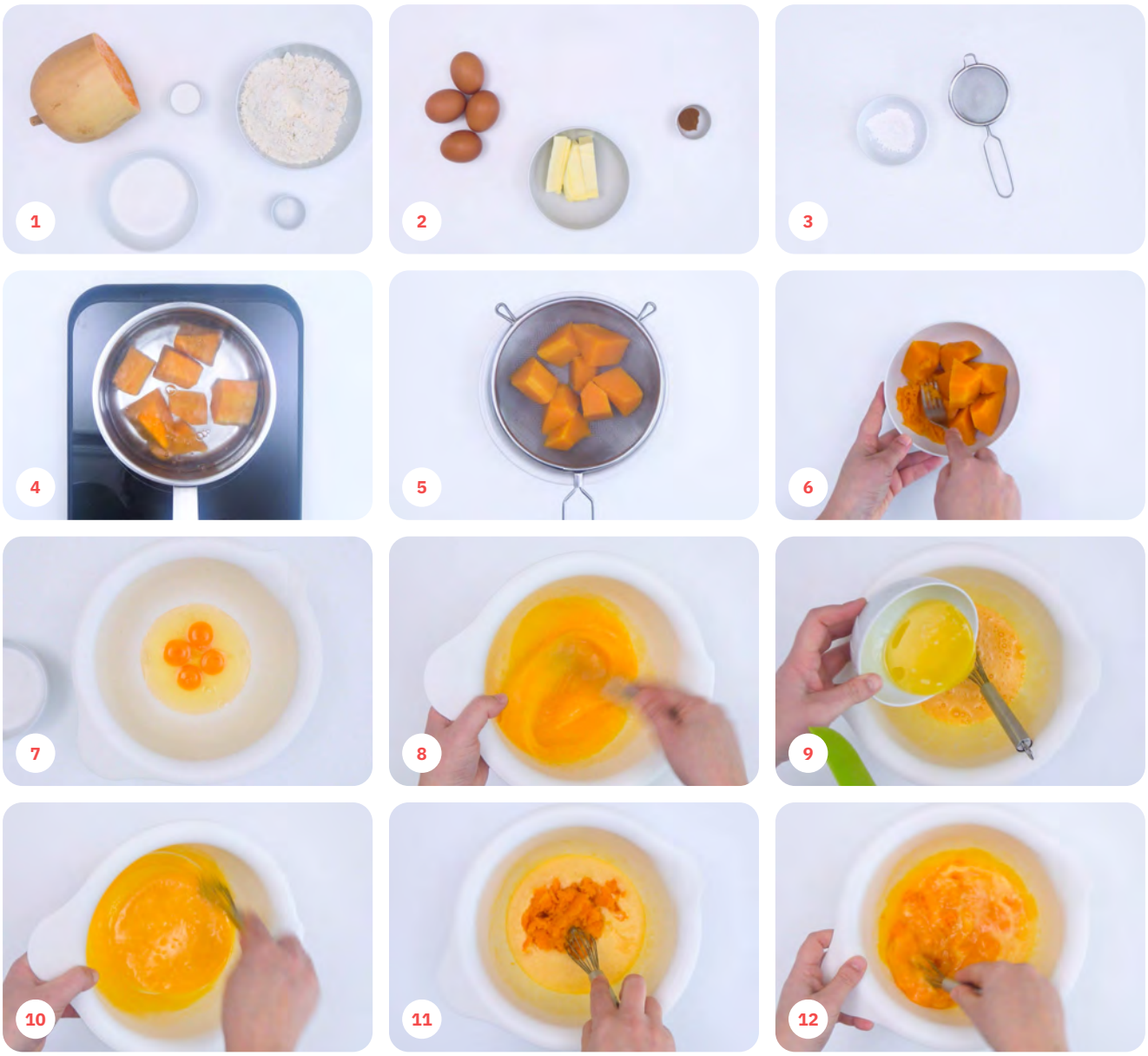
En la cocina es muy versátil el empleo de la calabaza. Podemos asarla al horno, freírla, cocerla, hacer cremas o purés, sopas, emplearla como guarniciones y, por supuesto hacer una gran variedad de dulces. Uno de nuestros bizcochos preferidos, de esos que hacemos de temporada en casa, es este bizcocho de calabaza.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-de-calabaza-con-pipas-de-girasol/50544/

INGREDIENTES

- 300 g. de harina de trigo especial repostería
- 100 g. de frutos secos a elegir (pipas, avellanas, almendras, nueces...)
- 300 g. de calabaza
- 150 g. de azúcar
- 100 g. de mantequilla
- 4 huevos L
- 16 g. de levadura química o polvo de hornear (un sobre)
- 1 cucharadita tipo postre de canela en polvo
- ½ cucharadita tipo postre de sal
- Azúcar molido o azúcar glass para decorar

Cómo preparar un bizcocho de calabaza



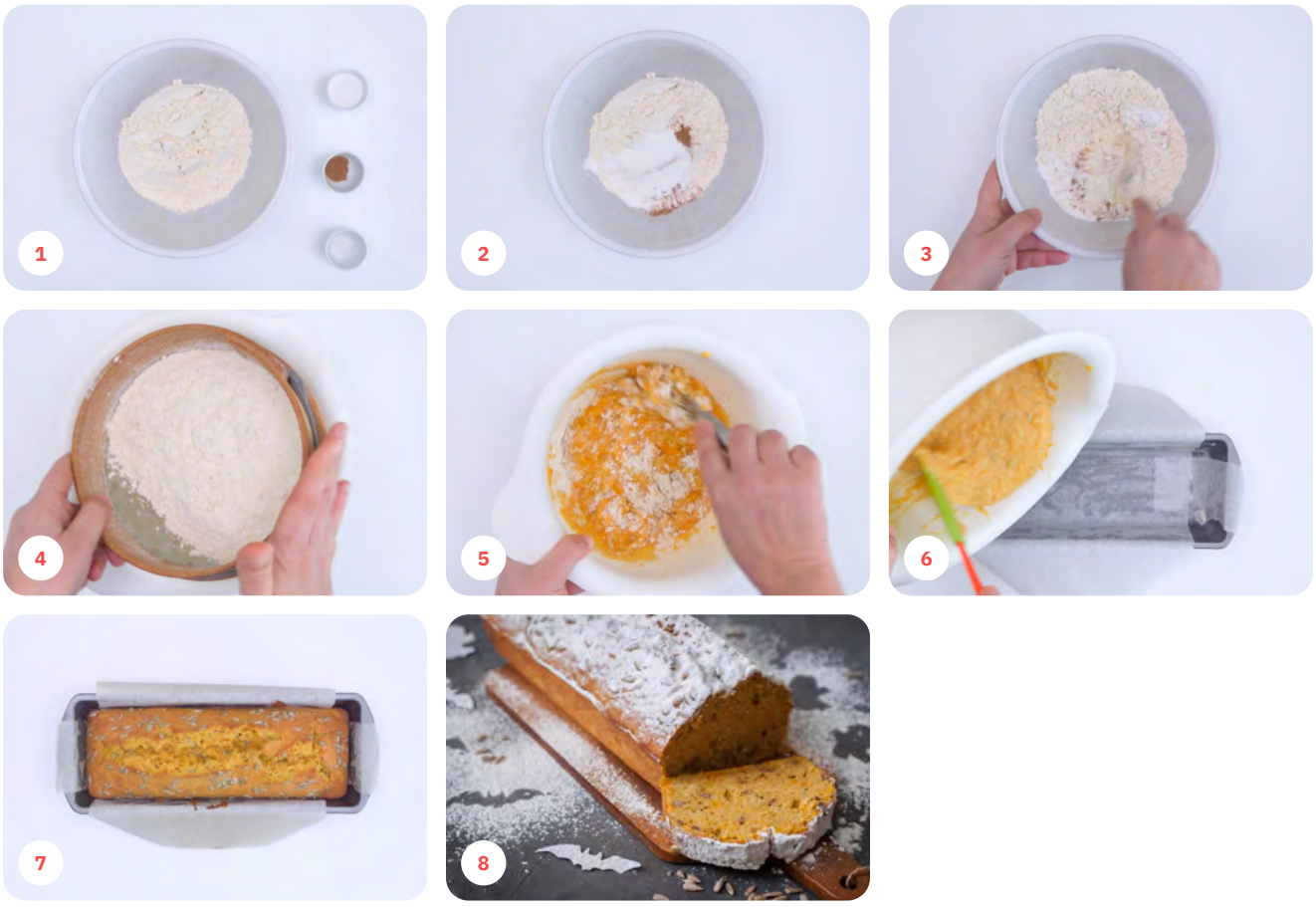
1 Pelamos la calabaza y le retiramos las pepitas y los filamentos internos que pueda tener. Cocemos la calabaza troceada durante 30 minutos, hasta que esté blandita. Escurrimos el agua de cocción y ponemos la calabaza en un escurridor durante un rato. Una vez que la calabaza está templada y escurrida la aplastamos con un tenedor y reservamos.

2. En un bowl añadimos los huevos y el azúcar. Batimos bien. Añadimos la mantequilla derretida e integramos la mezcla. Agregamos la calabaza aplastada, mezclamos y reservamos.

3. En otro recipiente mezclamos la harina con la levadura, la canela y la pizca de sal. Añadimos esta mezcla de ingredientes secos a la mezcla de los líquidos y mezclamos, con movimientos envolventes, hasta conseguir una crema homogénea. Es aconsejable que incorporemos la harina tamizándola.

4. Añadimos los frutos secos que hemos pelado previamente a la mezcla y las incorporamos. Untamos un molde alargado con mantequilla y lo forramos con papel de horno. Vertemos la masa del bizcocho y espolvoreamos el resto de los frutos secos elegidos por encima.

Horneado y presentación final del bizcocho



1. Con el horno previamente caliente a 180º C, horneamos el bizcocho durante 45 minutos. Nos aseguramos de que el bizcocho esté bien cocinado pinchándolo con la punta de un cuchillo y observando que salga limpio.

2. Dejamos el bizcocho en el mismo molde sobre una rejilla durante 10 minutos antes de desmoldarlo. Una vez desmoldado lo mantenemos sobre la rejilla hasta que se enfríe. Una vez frío podremos decorarlo con azúcar glas o azúcar molido. ¡A disfrutarlo!



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
40 min	8	0.60 €	335 kcal

BIZCOCHOS PARA OCASIONES ESPECIALES

Tronco de Navidad con Nutella

Aunque en estos últimos años es posible encontrarnos multitud de recetas de postre con chocolate, quizás esta sea una de las recetas que triunfa en casa en Navidad.

Un bizcocho con multicapas enrolladas, una plancha de genovés súper esponjoso y con un relleno con sabor a Nutella. Tu Navidad este año va a ser de lo más dulce con este bizcocho tradicional que se convierte en un tronco de Navidad. Perfecto para preparar con los más peques de casa.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/tronco-navidad-chocolate/18005/

INGREDIENTES

- 130 g de harina de repostería
- 5 huevos
- 200 g de harina de almendra
- 200 g de azúcar
- 8 claras de huevo
- 70 g de mantequilla pomada
- 225 g de Nutella® (para el relleno y para decorar)

Preparación del bizcocho para el tronco de Nutella





























1. Tamizamos la harina y derretimos la mantequilla. Reservamos
2. Separamos las claras de las yemas y ponemos las claras en un bol grande y las yemas en un cuenco. Con una batidora de varillas montamos las 8 claras con una pizca de sal hasta que estén bien firmes.
3. Incorporamos el azúcar a las claras en varias tandas y seguimos batiendo hasta que se haya integrado por completo. Nos quedará un merengue firme y brillante.
4. Por otro lado, en un bol grande, batimos los 5 huevos, la harina de almendras y el azúcar. Por último, añadimos la mantequilla derretida en la masa anterior.
5. Con unas varillas manuales integramos la mezcla con movimientos envolventes para evitar que las claras se bajen.
6. Tamizamos la harina y repetimos la operación de integrar todos los ingredientes con movimientos delicados y envolvente.
7. Precalentamos el horno a 180º C y colocamos sobre una bandeja apta para horno, un papel de horno.
8. Podemos pegarlo a la base con unas gotas de la propia mezcla del bizcocho o con un poquito de mantequilla.
9. Yo he utilizado una bandeja de 30 x 35 cm. pero podéis emplear otra más grande. Sólo tenemos que tener en cuenta que así la plancha de bizcocho quedará más fina.
10. Extendemos la masa del bizcocho sobre la superficie de la bandeja ya cubierta, intentando que quede en todas partes del mismo grosor.
11. Horneamos durante 8-10 minutos a 200 º C. Una vez retirado el bizcocho del horno, y aún caliente, lo cubrimos con un paño humedecido. Le damos la vuelta y lo enrollamos sobre sí mismo. Dejamos que se enfríe así doblado.
12. Podemos dejar el bizcocho guardado en el frigo de un día para otro con la forma de brazo.

Preparación del tronco de Navidad con Nutella. Montaje final

1. Desenrollamos el bizcocho genovés dejándolo sobre un papel sulfurizado y con un cuchillo untamos toda la superficie con Nutella. El papel nos facilitará la operación de enrollado y traslado a la bandeja de servicio.
2. Extendemos la crema de cacao con avellanas, Nutella por la superficie del bizcocho dejando libre dos dedos de uno de los laterales más cortos.
3. Enrollamos el bizcocho con la ayuda del papel de horno y guardamos en la nevera.
4. Untamos con la crema de cacao con avellanas por toda la superficie del tronco de Navidad dejando libres los extremos del tronco de Navidad.
5. Guardamos en la nevera hasta que la crema de cacao se haya endurecido.
6. Con un tenedor o un punzón hacemos en nuestro tronco unos surcos a modo decorativo para que su apariencia sea como la de un tronco de árbol.
7. Dejamos reposar y cortamos los 2 extremos para que se vea el interior del bizcocho con la crema de cacao y avellanas. Acabamos decorando al gusto de casa, si queréis le podéis poner detalles navideños.



TIEMPO	RACIONES	COSTE/PERS.	CALORÍAS
1 h	4	1.80 €	350 kcal

BIZCOCHOS PARA OCASIONES ESPECIALES

Bizcocho de jengibre y canela o Sticky Gingerbread

El bizcocho de jengibre y canela, también conocido como Sticky Gingerbread, es una auténtica delicia que combina los sabores especiados del invierno con una textura suave y pegajosa que se deshace en la boca. Este postre clásico, originario de Inglaterra, es perfecto para acompañar con una taza de té o café en una tarde fría, o incluso para servir como postre en una comida festiva.

Lo que hace especial a este bizcocho es su equilibrio entre el dulzor profundo de la melaza o miel de caña y las especias como el jengibre y la canela, que le aportan un aroma inconfundible. Además, la textura húmeda característica del Sticky Gingerbread se debe a la combinación de estos ingredientes con el bicarbonato, que crea una miga densa pero ligera al mismo tiempo. Este tipo de bizcocho tiene una larga tradición en la repostería británica y europea.

Para ver más consejos y trucos visita esta receta en nuestra web:
https://www.abc.es/recetasderechupete/bizcocho-de-jengibre-y-canela-o-sticky-gingerbread/110457/

INGREDIENTES

- 300 g. de harina de repostería
- 150 g. de azúcar moreno
- 100 g. de mantequilla (derretida)
- 200 ml. de melaza o miel de caña
- 1 huevo
- 200 ml. de leche entera
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de clavo molido (opcional)
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- Una pizca de sal

1. Comenzamos precalentando el horno a 180 ºC, con calor arriba y abajo. Engrasamos un molde rectangular o lo forramos con papel vegetal, asegurándonos de cubrir bien las esquinas para evitar que el bizcocho se pegue.

2. En un bol grande, tamizamos la harina, el bicarbonato de sodio, el jengibre en polvo, la canela, el clavo molido y una pizca de sal. Este paso no solo evita grumos, sino que también asegura que las especias se distribuyan de manera uniforme por toda la masa.

3. En un cazo, calentamos la mantequilla derretida junto con la melaza o miel de caña y el azúcar moreno, removiendo constantemente hasta que se mezclen por completo. Retiramos del fuego y dejamos enfriar ligeramente.

4. Una vez que la mezcla líquida se haya enfriado un poco, añadimos el huevo batido y la leche, mezclando bien para integrar todos los ingredientes. Este paso es clave para conseguir una masa homogénea y suave.

5. Vertemos la mezcla líquida sobre los ingredientes secos poco a poco, removiendo con una espátula o varillas manuales para evitar grumos. El resultado será una masa ligeramente líquida, pero no te preocupes: esto es lo que le dará al bizcocho su característica textura húmeda.

6. Transferimos la masa al molde preparado, alisando la superficie con una espátula. Golpeemos suavemente el molde contra la encimera para eliminar posibles burbujas de aire.

7. Introducimos el molde en el horno precalentado y horneamos durante 35-40 minutos, o hasta que, al insertar un palillo en el centro, este salga limpio. Durante el horneado, la cocina se llenará de un aroma especiado que te hará la boca agua.

8. Retiramos el bizcocho del horno y lo dejamos enfriar en el molde durante 10 minutos. Luego, lo desmoldamos con cuidado y lo colocamos sobre una rejilla para que se enfríe completamente antes de cortarlo.

de Rechupete
recetas que salen

recetasderechupete.com

Descubre recetas de siempre, sabores exóticos, dulces caprichos y mucho más.
Encuentra todo lo que necesitas para preparar platos de rechupete.

© 2026 COPYRIGHT RECETAS DE RECHUPETE S.L.