

Bizcocho de castañas

Hoy les dejo una receta de bizcocho de castañas hecho a mi manera es el típico bizcocho de yogur, pero estoy utilizando en vez de azúcar blanco voy a utilizar azúcar moreno y en vez de utilizar harina de trigo normal todo uso voy a utilizar más castañas trituradas y poquito de harina de trigo.

A continuación, les dejo la receta de mi bizcocho de castañas para un molde de 18 CM de diámetro. En cuanto a las medidas de los ingredientes deciros que son con el vasito de yogur.

Ingredientes:

- 1 yogur natural sin azúcar
- 3 huevos
- 2 vasitos de azúcar moreno
- 1 vasito de harina de trigo normal
- 3 vasitos de castañas cocidas y trituradas
- 1 sobre de azúcar avainillado
- 1 vasito de aceite de girasol
- 1 sobre de levadura en polvo tipo Royal

Elaboración

La podríamos resumir en tres pasos;

1. Mezclamos los ingredientes bien y los volcamos en el molde forrado.
2. Ponemos algunas castañas cocidas enteras en la mezcla
3. Llevamos al horno precaliente 180°C con calor arriba y abajo unos 30 minutos hasta que dore y el palillo de madera salga seco.

Os explico la elaboración más detenidamente

Lo primero es triturar las castañas, no las quise triturar demasiado he dejado como gránulos y en cuanto estén así, vamos a decir, ya están listas. Reservamos

Ahora en un bol voy a poner dos vasitos de azúcar moreno, las medidas van a hacer con el vasito de yogur. Voy a colocar tres huevos y un sobre de azúcar vainilla. A continuación, voy a batir con batidora eléctrica hasta que cambie su tonalidad y duplique su volumen.

Una vez esté bien mezclado voy a agregar un vasito de aceite de girasol y el vasito de yogur natural sin azúcar y vamos a mezclar los ingredientes líquidos con varilla manual para pasar a los ingredientes secos, en este caso van a ser tres vasitos de castañas trituradas, un vasito de harina de trigo normal todo uso y un sobre de levadura en polvo tipo.

Mezclamos bien ahí va la harina de trigo y lo que me sobró en el plato es un vasito de yogur o sea la medida del vasito de yogur en castañas trituradas ponemos la levadura en polvo tipo royal.

Pre calentamos el horno a 180 grados con calor arriba y abajo. Llevamos la mezcla a un molde de 20 centímetros de diámetro y vamos a hornear unos 30 minutos hasta que nuestro bizcocho lo veamos doradito. Para comprobar si está listo lo pinchamos con un palito de madera y si sale seco, estará listo.

Lo decoré con castañas, pero como eran tan grandes se me han hundido para abajo pero bueno no pasa nada el bizcocho quedó buenísimo un sabor. Recuerda cuando lo hagas poner castañas muy pequeñas en su interior.

Miren que pinta y color precioso espero que les guste. Hasta pronto

Si ha comido

Verdura, arroz, pasta, legumbre

Proteína vegetal

Fruta

Si ha comido

Verdura, arroz, pasta, legumbre

Pescado

Fruta

Si ha comido

Verdura, arroz, pasta, legumbre

Huevo

Fruta

Si ha comido

Verdura, arroz, pasta, legumbre

Carne

Fruta

Para la cena

Verdura o ensaladas

Huevo, pescado, carne blanca

Yogur o fruta

Para la cena

Verdura o ensaladas

Huevo, legumbres, carne blanca

Yogur o fruta

Para la cena

Verdura o ensaladas

Legumbres, pescado, carne blanca

Yogur o fruta

Para la cena

Verdura o ensaladas

Legumbres, huevo, pescado

Yogur o fruta

