

BIZCOCHO DE MELOCOTÓN



RECETA

* Ingredientes:

3 huevos L (unos 70 g cada uno)

210 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

210 g de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

210 g de harina

1 sobre de levadura (tipo Royal)

6 mitades de melocotón en almibar (la receta original lleva 1 mango grande maduro)

* Preparación:

- Precalentar el horno a 165° C, calor arriba y abajo, y untar un molde con mantequilla y harina. Yo utilicé un molde redondo de unos 26 cm de diámetro.

- Separar las claras de las yemas, guardar las yemas para luego y batir las claras a punto de nieve. Reservar.

- Batir la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla blanquee. Agregar la cucharadita de esencia de vainilla y luego las yemas de huevo de una en una. Mezclar con una espátula de madera.

- Tamizar la harina con la levadura y añadir a la mezcla anterior.

- Por último, incorporar a esta mezcla las claras montadas a punto de nieve con movimientos envolventes para que no se bajen.

- Añadir los melocotones (o el mango) cortados en trocitos y llenar el molde.

- Hornear a 165° C, calor arriba y abajo, unos 45 minutos o hasta que al pincharlo con una aguja esta salga limpia. Pasado este tiempo sacar del horno y dejar reposar en el molde unos diez minutos. A continuación desmoldar sobre una rejilla y envolver, cuando todavía esté caliente, con film transparente.

Aclaración

Es importante que la mantequilla esté a temperatura ambiente.

Cuando saco el bizcocho del horno lo dejo reposar unos 10 minutos en el molde pero, pasado ese tiempo lo desmoldo y lo envuelvo en film transparente cuando todavía está caliente, sin esperar a que enfríe. De esta forma conseguimos que esté mucho más jugoso y que no pierda humedad.

Se puede decorar espolvoreando un poco de azúcar glass por encima.



Dificultad:

Fácil

Tiempo de preparación:

20 minutos preparación del bizcocho + 45 minutos horneado de bizcocho. Total: hora y 5 minutos.