

Bizcocho de pepitas de marañón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bizcocho

Manteca: 100 g

Azucar: 1 y 3/4 Tazas

Harina de Maíz: 1/2 Taza

Sal: Una pizca

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Polvo de hornear: 1 cdita.

Huevos: 4 Unidades

Pepitas de marañón tostadas: 1 Taza

Crema de leche: 2/3 Taza

Harina: 1 Taza

Cubitos de frutas

Jugo de Limón: 3 cdas.

Bananas: 4 Unidades

Azucar: 1/2 Taza

Fresas: 500 grs.

Jugo de maracuyá: 1 Taza

Yogurt Natural: 2 Tazas

Varios

Fresas: 500 grs.

Bananas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Cubitos de Frutas

- Licue las fresas, las bananas, el azúcar, el *jugo de limón*, el *jugo de maracuyá* y el yogurt.
- Vierta la mezcla en cubetas de hielo y lleve al freezer hasta congelar.

Bizcocho

- Procese las pepitas de *marañón* hasta reducirlas a polvo y reserve.
- Mezcle la *harina*, la *harina* de maíz, sal y el polvo de hornear.
- Bata las claras con 1 y 1/2 cucharada de azúcar hasta alcanzar el punto nieve y reserve.
- Mezcle las yemas con la *crema* de leche y la vainilla.
- Aparte bata la *manteca* con el azúcar restante y el polvo de pepitas de *marañón* hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore la mezcla de yemas y continúe batiendo.
- Añada los ingredientes secos y termine de batir hasta formar una masa homogénea.
- Agregue las claras montadas y mezcle con movimientos envolventes.
- Vierta dentro de un molde de 10 x 20 cm previamente enmantecado y cocine en el horno precalentado a 180° C durante 1 hora aproximadamente.
- Deje enfriar y corte en rebanadas.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de **bizcocho** y a una lado acomode una copa con cubitos de fruta, rodajas de *banana* y fresas enteras.
- Rocíe con la salsa de *fresa*, salsa de *chocolate* y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-de-pepitas-de-maranon>