Bizcochos con compota de chabacano



Ingredientes

Bizcochos

Huevo: 1 Unidad
Harina gluten free: 265 gr
Polvo para hornear: 3 grs.
Crema para batir: 300 grs.
Miel: 40 g

Decoración

Cáscaras de naranja: A gusto
Hojas de menta: A gusto
Crema Batida: Cantidad deseada

Dulce de chabacano

Canela: 1 Ramita
Miel: 40 g
Jugo de Naranja: 90 Ml.
Orejones de chabacano: 120 g

Preparación de la Receta

- Batir la *crema* con la miel a punto de picos suaves.
- Incorporar la *harina* gluten free y el polvo para hornear
- Mezclar hasta formar una masa y trabajar con las manos.
- Dar forma a los bizcochos y colocarlos en una charola revestida con papel siliconado.
- Barnizar con *huevo* y marcar el centro
- Hornear a 180ºC por 30 minutos.

Para el dulce de chabacano

- Cortar los *orejones* finamente y colocarlos en una olla junto con el *jugo* de *naranja*, la canela y la miel.
- *Hervir* hasta que espesen ligeramente
- Retirar y dejar enfriar.
- Decorar con *crema* batida y espirales de cáscara de *naranja*.
- Servir con la compota de chabacanos y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcochos-con-compota-de-chabacano