

# 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 180°C 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>