Bizcocho de vainilla con cobertura de caramelo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** Cosmin Iulian C

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 2 cucharadas soperas de Salvado de trigo
- 8 cucharadas soperas de Salvado de avena
- 6 cucharadas soperas de Leche en polvo desnatada
- 350 grs. de Queso batido 0%
- 5 Claras pasteurizadas
- 3 cucharadas soperas de Edulcorante líquido
- 1 cucharadita de Aroma de vainilla
- 1 sobre de Levadura en polvo
- 2 cucharadas soperas de Queso de untar 0% (Casero)
- 10 gotitas de Aroma de caramelo
- (Opcional) de Colorante

Preparación:

Paso 1

Batimos las claras a punto de nieve y reservamos. En otro bol echamos el queso, el edulcorante y los salvados (habiéndolos picado con anterioridad para que nos queden más finos) removemos con la varilla hasta que se mezcle bien. Añadimos la leche en polvo poco a poco para evitar grumos, una vez mezclado echamos la levadura, el aroma y volvemos a remover. Por último añadimos las claras removiendo suavemente para que no se nos bajen. Lo echamos en un molde de silicona y horneamos habiendo precalentado el horno a 180 grados unos 25 minutos aprox. Una vez horneado dejaremos enfriar sin abrir la puerta del horno.

Paso 2

Mientras se nos enfría prepararemos la cobertura. En un bol echamos 2 cucharadas de queso batido, el aroma,

1 cucharada de edulcorante, el queso de untar, el colorante y removemos hasta que se mezcle bien. Seguidamente echamos poco a poco la leche en polvo hasta conseguir una pasta homogénea. Cubrimos el bizcocho y dejamos enfriar.