Bizcobolas de naranja y cointreau con crocanti de nueces

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 naranja de zumo lavada y sin pelar
- 250 gr de azúcar
- 100 ml de aceite
- 150 ml de leche
- 30 ml de cointreau
- 250 gr de harina
- 1 sobre de levadura
- Cobertura y decoración:
- 200 gr de chocolate fondant
- - 60 gr de nueces
- - 60 gr de azúcar

Preparación:

Paso 1

En una batidora o vaso americano poner la naranja partida en cuatro y triturar. Añadir el azúcar, el aceite, la leche y el cointreau, batir. En un bol verter la masa y añadir la harina y la levadura. Batir. Poner en una manga pastelera y rellenar nuestro molde para bizcobolas. Hornear a 180º durante 12 minutos. Repetir la operación hasta finalizar la masa.

Paso 2

Crocanti de nueces: En una sartén antihaderente poner las nuces y el azúcar y dejar caramelizar. Cuando adquiera un bonito color dorado volcar sobre papel de hornear. Tapar con otra lámina de papel de hornear, estirar con un rodillo y dejar enfriar. Cuando esté frío nuestro crocanti, poner en una picadora y pulverizar.

Paso 3

Montaje: Cuando estén frías las bizcobolas colocar sobre papel de hornear. Bañar con chocolate fondant fundido. A continuación espolvorear con el crocanti de nueces. Dejar enfriar el chocolate y... A disfrutar!!!