Bizcochos de la abuela

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Magui Cansado C

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 190 g de harina
- 150 g de azúcar glas
- 175 g de margarina
- 3 huevos
- 1 cucharada de levadura en polvo
- Una pizca de bicarbonato
- La ralladura de un limón
- Azúcar glas para espolvorear
- Para el almíbar:
- 250 g de azúcar
- 200 ml de agua
- 3 yemas de huevo

Preparación:

Paso 1

Batir las yemas con el azúcar con ayuda de unas varillas eléctricas, hasta dejarlas bien espumosas y blancas (utilizar la velocidad máxima). Incorporar la ralladura de limón y la margarina en pomada y remover a velocidad baja, añadiendo la harina tamizada, con el bicarbonato y la levadura. Cuando estén bien mezclados los ingredientes, montar las claras a punto de nieve y añadirlas a mano, con movimientos envolventes. Engrasar y enharinar un molde cuadrado o rectangular de paredes bajas y rellenar con la crema. Cocer en el horno, precalentado a 180 °C, durante 15-20 minutos aproximadamente (mejor taparlo con papel de aluminio para que no tome color y salga mojado). Retirar del horno y dejar entibiar. Preparar un almíbar, poniendo el azúcar y el agua a cocer a fuego medio. Cuando esté a punto de hebra, retirar del fuego y dejar entibiar. Batir las yemas, mezclando con un poco de almíbar, añadiendo el resto, removiendo con cuidado y poner al baño María, manteniéndola templada hasta su uso. Cuando esté el bizcocho todavía caliente, empaparlo con el almíbar poco a poco, hasta que esté bien cubierto. Cortar en porciones individuales y espolvorear de azúcar glas en el momento de servirlo.