BIZCOCHOS BORRACHOS

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** karmela

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Ingredientes bizcocho:
- - 4 huevos
- 1 cucharada de levadura
- 100g de harina
- 100g de azúcar
- Canela en polvo
- Ralladura de un limón
- PARA EL ALMIBAR:
- 500ml de agua
- 400 g de azúcar
- 4 cucharadas de miel
- Una cascara de limón
- Canela en rama
- 1 vaso de vino blanco
- Una copa de ron o coñac.

Preparación:

Paso 1

Se precalienta el horno a 180º. Se baten las yemas con el azúcar en un recipiente al baño maría hasta que se formen una crema espesa. Se baten las claras a punto de nieve y se mezclan con las yemas, se añade la harina y la levadura lentamente para que no se bajen. Se pone en un molde rectangular untado con mantequilla y harina y se hornea a 180º hasta que esté hecho (se pincha con un cuchillo y si no sale manchado ya está).

Paso 2

Se pone a hervir el agua con el azúcar, la miel, la piel de limón y la canela durante 15 – 20 minutos, se le añade el vino y el ron y se deja hervir 3 minutos mas. Se corta el bizcocho en cuadrados en el mismo molde donde se ha hecho y se le hecha el almíbar encima para que empapen bien. Se colocan una vez fríos en moldes de magdalenas y se dejan en el frigorífico, se espolvorean con canela molida.