Bizcocho de mantequilla de cacahuete

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

Creador: kitchening



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Añadir un puñado de cacahuetes triturados;

Descripción:

Este bizcocho, fue todo un descubrimiento, es increíble lo esponjoso que queda, y el sabor de la mantequilla de cacahuete le va muy bien.

Ingredientes para 8 personas :

- 200 gr de Harina Leudante (Hacendado)
- 200 gr de Azúcar
- 100 ml de Aceite de girasol
- 200 ml de Leche entera
- 4 Huevos
- 2 cucharaditas de Aroma de Limón (o ralladura limón)
- 100 gr de Mantequilla de cacahuete

Preparación:

Paso 1

Separamos las yemas de las claras.

Paso 2

Vamos montando las claras a punto de nieve con una pizca de sal y cuando veamos que empiezan a montarse añadimos 100 gr. de azúcar. Reservamos.

Paso 3
Batimos las yemas con el aceite, el resto del azúcar, la leche, la mantequilla de cacahuetes y el aroma de limón.

Paso 4
Añadimos la harina y seguimos mezclando hasta que nos quede todo perfectamente ligado.

Paso 5
Vertemos éste preparado sobre el merengue y mezclamos cuidadosamente para que no se baje la preparación. Ha de quedar con el aspecto de una mousse.

Paso 6
Engrasamos un molde con mantequilla y vertemos la preparación en él. (A mi particularmente me gusta forrar el molde con papel de horno, aparte de resultar más limpio, nunca he tenido problemas al desmoldarlo)

Paso 7
Horneamos a unos 150ºC durante 1 hora o un poco más de tiempo hasta que al pinchar con un palillo salga limpio. Cuando termine, dejar reposar hasta que enfríe para desmoldarlo.

Paso 8
Bon Appetit!