Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

# Bizcocho invertido de ciruelas Metis

45min · 12 raciones · 527 kcal

## Ingredientes

- **1 kg** de ciruelas Metis con piel, cortadas por la mitad y sin hueso
- **50 g** de mantequilla a temperatura ambiente
- **70 g** de azúcar
- **300 g** de azúcar glass
- **400 g** de harina de repostería
- **3 sobres** de gaseosa en polvo
- **1** tira de piel de limón
- **3** huevos grandes o 4 medianos
- **250 g** de leche
- **250 g** de aceite de girasol

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | 6,2 g |
| Grasas | 27 g |
| Hidratos | 67 g |
| Fibra | 2,1 g |

## Elaboración

1. Precalentamos el horno a 180 °C.
2. Untamos el molde con la mantequilla y espolvoreamos por encima los 70 g de azúcar.
3. Colocamos las ciruelas Metis en el molde con la parte cortada hacia abajo, cubriendo toda la base.
4. Mezclamos la harina con la gaseosa y reservamos.
5. Mezclamos el azúcar glass con la piel de limón rallada.
6. Añadimos los huevos y batimos bien con las varillas hasta que la mezcla quede aireada y cremosa.
7. Incorporamos la leche y el aceite y volvemos a batir.
8. Añadimos poco a poco la mezcla de harina y gaseosa y mezclamos hasta obtener una masa homogénea.
9. Vertemos la masa sobre las ciruelas y horneamos durante 45 minutos, aproximadamente.
10. Sacamos del horno, dejamos reposar 5 minutos y desmoldamos en caliente, dándole la vuelta con cuidado.

### RECOMENDACIONES

Se puede disfrutar caliente, templado o frío.

Hecho con CookNest