

la cocina de los golosos

PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

# Bizcocho de crema de whisky

45min · 10 raciones · 427 kcal

## Ingredientes

- **3** huevos
- **150 gr** de azúcar
- **150 gr** de leche
- **200 gr** de aceite de oliva virgen extra arbequina
- **100 gr** de crema de whisky
- **350 gr** de harina de trigo todo uso
- **16 gr** de polvos de hornear (impulsor químico)

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **6,3 g** |
| Grasas | **24 g** |
| Hidratos | **46 g** |
| Fibra | **1 g** |

## Elaboración

1. Batir los huevos con el azúcar, hasta blanquear y duplicar volumen
2. Cuando la mezcla esté bien aireada, añadir los ingredientes húmedos: leche, aceite, crema de whisky y batir hasta integrar
3. A continuación, añadir la harina y los polvos de hornear tamizados hasta integrar
4. Pasar la mezcla al molde, añadir las pepitas de chocolate y llevar al horno
5. Hornear con el horno precalentado a 200° con calor arriba y abajo; una vez dentro, bajar a 180° y hornear unos 40/45 minutos
6. Hacer la prueba del palillo: pinchar con un palillo; si sale seco, estará listo
7. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla

### RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado son aproximados, cada horno es un mundo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos