

Bizcocho especiado

1º C.s. Dir. Cocina

IES VILAMARÍN

Nº PAX	12	TIPO DE SERVICIO // CATA	DIFICULTAD // FÁCIL
Cantidad	Unid	INGREDIENTES	FOTOGRAFÍA
150	gr.	Miel	
165	gr.	Mantequilla	
100	gr.	Azúcar moreno	
3	und.	Huevos	
25	ml.	Agua	
300	gr.	Harina semi	
5	gr.	Levadura en polvo	
5	gr.	Canela	
5	gr.	Cardamomo	
5	gr.	Nuez moscada	
5	gr.	Pimienta de Jamaica	
3	gr.	Café	
2	gr.	Anís estrellado	
15	gr.	Menta	
15	gr.	Regaliz	
5	gr.	Azafrán	
300	ml.	Agua	
300	gr.	Azúcar	
5	gr.	Canela	
5	gr.	Cardamomo	
5	gr.	Nuez moscada	
5	gr.	Pimienta de Jamaica	
3	gr.	Café	
2	gr.	Anís estrellado	

Rondón
 Molde de bizcocho
 Barilla
 Procesador de alimentos
 Bol
 Cazo
 Jarra medidora
 Báscula

ELABORACIÓN

Calentar la miel, añadir la mantequilla fuera del fuego.
 Triturar el azúcar con las especias.
 Agregar la mezcla de miel a la azúcar, incorporar los huevos y el agua.
 Añadir la harina tamizada junto con la levadura. Mezclar bien hasta que quede homogéneo
 Hornear en una placa con papel sulfurizado, 45 minutos a 175°C.

Para el almibar:
 Hacer una infusión con las especias
 Diluir el azúcar en la infusión y llevar a ebullición

OBSERVACIONES

Dependiendo del sabor que queramos conseguir, añadir un grupo de especias o otro.