

Receta de Bizcocho de Granadas sin Huevo

18 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana y aprovechando que estamos en otoño y las granadas son unos de los frutos típicos de esta estación, os dejo la receta de este rico bizcocho que además es muy saludable.

Ingredientes

- Harina de repostería (240grs)
- Azúcar (120grs)
- Aceite de maíz (cinco cucharadas soperas)
- Leche semidesnatada (170ml)
- Ralladura de naranja y limón (una de cada)
- Azúcar vainillada o glasé (un sobre)
- Levadura (un sobre)
- Granada (los granos de media granada mediana)
- Azúcar glasé

Modo de Preparación

1. Batir el azúcar con el aceite y a continuación echar la leche y el sobre de azúcar vainillada, batir bien todo
2. Añadir la ralladura de naranja y la de limón
3. Mezclar la levadura y la harina y echarla poco a poco al batido anterior, batir bien la mezcla
4. Precalentar el horno a 200º
5. En un molde previamente engrasado y enharinado, volcar toda la mezcla y esparcir los granos de la granada por toda la superficie y hundirlos un poco con la punta de un cuchillo
6. Meter el molde en el horno, bajarle a 170º y mantener en él unos treinta minutos o hasta que al pincharlo con un palillo, éste salga limpio
7. Dejar enfriar, espolvorear con azúcar glasé, desmoldar y....buen provecho!!!