

Receta de Bizcocho con Sandía

13 Ago 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que va a ser un poco largo, os propongo preparar este rico y refrescante **Bizcocho con Sandía**, ya que estamos en temporada podéis aprovechar para degustar esta rica fruta y además un riquísimo bizcocho, seguro que os gustará.

Ingredientes

- **Para el Bizcocho:**
- Harina (125grs)
- Huevos (cinco)
- Azúcar (125grs)
- Levadura royal (un sobre)
- Ron (un chupito)
- **Para el relleno y Cobertura:**
- Mermelada de fresa (cuatro cucharadas)
- Azúcar (dos cucharadas)
- Agua (una taza)
- Gelatina de fresa (un sobre)
- Sandía (media)

Modo de Preparación

1. En un bol poner las yemas de huevo, el azúcar y el ron y batir hasta que se pongan espumosas y de color blanquecino
2. Montar las claras a punto de nieve y añadirlas a la mezcla con ayuda de una espátula y con movimientos envolventes
3. Mezclar la harina con la levadura y volcar sobre la mezcla poco a poco, batir hasta que quede una mezcla homogénea
4. Volcar en un molde cubierto de mantequilla y espolvoreado con harina, meter al horno precalentado a 180º y dejarlo unos veinticinco minutos aproximadamente
5. Sacar y dejar enfriar sobre una rejilla, cuando esté frío dividirlo con cuidado por la mitad
6. En un cazo al fuego, poner el agua, el azúcar y la mermelada de fresa y dejar que hierva unos minutos hasta que se haga un almíbar ligero

Bizcocho con Sandía

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

7. Disolver la gelatina en agua caliente (sin hervir) y añadirlo al almíbar
 8. Rellenar el bizcocho con el almíbar preparado, taparlo con la otra parte del bizcocho y extender el resto del almíbar por encima
 9. Hacer bolitas de sandía con una cuchara vaciadora y colocar por encima de la mermelada, dejar que se solidifique la mermelada con la gelatina y así quedarán sujetas las bolitas de sandía
 10. Servir fresquito y acompañado con un buen café y.....buen provecho!!!
-