

Y mi receta de hoy es...

Mini bizcochos Lotus

PARA EL BIZCOCHO:

250 g. mantequilla a temperatura ambiente
250 g. azúcar
150 harina repostería
100 g. galletas lotus picadas en polvo
4 huevos tamaño "L" o 5 tamaño "M"
1 sobre de Levadura Royal
10 g. de aroma de vainilla
una pizca de sal (5 g. aprox.)

PARA LA VERSION QUE LLEVA CHOCOLATE:

150 g. de chocolate intenso (Yo usé el de nestlé)
1 cucharita de manteca de cacao o en su lugar dos cucharitas

PARA LA VERSION QUE NO LLEVA CHOCOLATE:

250 ml. nata para montar
2 o 3 cucharadas de azúcar vainillada (yo la compré en Lidl)

ELABORACION

Engrasamos el molde que vayamos a utilizar y lo dejamos preparado para rellenar cuando terminemos. Picamos los 100 g. de galletas Lotus en la Thermomix a velocidad progresiva 5-10. Sin tiempo, vamos parando y mirando hasta que veamos que está totalmente picada, como en la imagen. Al terminar reservamos. Ahora le toca el turno a los huevos. Vamos añadiéndolos uno a uno despacito hasta que estén bien integrados. Yo los bato un poquito de manera manual antes de echarlos al vaso, eso facilita que se integren mejor. Por último añadimos el resto de los ingredientes secos, harina, levadura, las galletas Lotus picadas, y una pizca de sal. Yo los mezclo antes de echarlos al vaso, y así evito posibles grumos y me aseguro que la mezcla va a ser homogénea. Mezclamos a velocidad 4 un minuto aproximadamente y a temperatura 37 °. Si queréis mezclar más despacito, ponéle velocidad 3 y le añadís más tiempo. Lo importante es que vayáis comprobando que la mezcla os quede muy homogénea y sin grumos. Lo introducimos en el horno, precalentado a 180, y lo dejamos hornear durante unos 45 minutos o hasta que pinchemos y nuestra aguja salga limpia. Transcurrido el tiempo, lo sacamos del horno, lo desmoldamos y lo dejamos enfriar sobre una rejilla.



S&G
by Marietta