

Receta de bizcochuelo japonés súper esponjoso, ideal para acompañar el mate

20/08/2024



Al momento de preparar los mates para la tarde, suele aparecer la gran disyuntiva de qué bocadillo será perfecto para acompañar la infusión, siendo materia de debate si las opciones ideales que mejor van, son las saladas o los bocadillos dulces. En este sentido y con el fin de que puedan evitar ese momento de dudas, les dejamos una receta sencilla y económica para hacer un bizcochuelo japonés de vainilla y sorprender a tus seres queridos.

A diferencia de las tortas tradicionales, este platillo proveniente de la gastronomía oriental, se destaca por ser esponjoso y tener una textura ligera similar a la de un pan nube, brindándole al clásico bizcochuelo una consistencia sin igual.

Receta de bizcochuelo japonés de vainilla en pocos pasos



Ingredientes:

- 70 gramos harina 0000
- 70 ml leche
- 70 gramos azúcar
- 70 gramos manteca
- 4 huevos
- Esencia de vainilla

Preparación:

-Primero que nada van a preparar el molde a utilizar, colocando dos tiras de papel manteca para que sea más fácil retirarlo y luego papel manteca base y por los costados. Lo más recomendable es que utilicen una tartera de entre 16 y 18 cm para que les quede con la altura deseada.

– Posteriormente, van a tamizar la harina y reservar para utilizar. En otro recipiente separarán las claras de las yemas. En una ollita, cocinarán la manteca y la leche hasta que se disuelva la manteca y añadirán la mezcla a la harina. Remover bien para que se incorporen los ingredientes y agregar

de a una las yemas sin dejar de mezclar.

-Sumar la esencia de vainilla, incorporar todo y reservar. Mientras tanto van a batir las claras hasta formar una espuma y después le incorporarán el azúcar hasta lograr un punto casi firme. Agregar 2 cucharadas de las claras batidas a la mezcla de harina y yemas, mezclar bien y luego volcar el resto a las claras.

-Remover con movimientos envolventes y llevar al molde. Una vez que la masa este en el molde, le darán unos golpecitos para que todo quede uniforme y lo llevarán al horno a baño maría a 150° por unos 40 minutos y luego a 130° por 40 minutos más. Una recomendación fundamental es que no abran el horno en ningún momento, no lo pinchen con un palito ni nada, la altura que toma una vez frío disminuye. Cuando esté dorado ya está listo, desmoldar en caliente y opcionalmente espolvoreamos con azúcar impalpable. Su textura es similar a la de un pan y realmente es esponjoso y muy delicioso.

Fuente: Crónica