

BIZCOCHO DE MAÍZ

Receta para un molde redondo de 24 centímetros de diámetro

Dificultad: baja

Preparación: 15' + 60' (cocción)

Costo: B/. 4.00 aproximadamente



Ingredientes

Harina de maíz: 200 g

Harina de trigo: 200 g

Azúcar: 200 g

Leche fresca entera: 250 ml

Huevos: 3 a temperatura ambiente

Mantequilla: 150 g a temperatura ambiente

Polvo para hornear: 16 g (una cuchara)

Azúcar micro pulverizada: a tu gusto

Preparación

Saca la mantequilla y los huevos de la nevera para que se pongan a temperatura ambiente al menos una hora antes de empezar la receta. Para saber si la mantequilla está a temperatura ambiente, coloca un dedo sobre la mantequilla e intenta hundirlo un poco. Si se hunde fácilmente, la mantequilla está a temperatura ambiente. Para acelerar el proceso, puedes abrir el paquete y colocar la mantequilla sobre un plato, cortada en varios cuadraditos.

Precalienta el horno a 180°C y engrasa con mantequilla un molde redondo de veinticuatro centímetros de diámetro, añadiéndole una pequeña cantidad de harina de maíz y sacudiendo el exceso.

Vierte en un bol la harina de maíz y el azúcar, a seguir la mantequilla y los huevos a temperatura ambiente y empieza a batir. Añade la leche y la miel y sigue batiendo. Por fin incorpora al preparado anterior la harina de trigo y el polvo para hornear tamizados y bate por 5 minutos más, hasta obtener un compuesto espumoso y homogéneo.

Vierte la mezcla en el molde redondo y hornea durante 60 minutos o hasta que al pincharlo con un palillo este salga limpio.

Deja enfriar el bizcocho, colócalo en una bandeja y espolvorea con azúcar micro pulverizada.

Conservación: puedes conservar el bizcocho por 2-3 días en una tartera o en un recipiente hermético. No es conveniente meter el bizcocho en la nevera o conseguirás que el mismo se endurezca rápidamente. Si por algún motivo deseas congelar el bizcocho (exclusivamente si has utilizado ingredientes frescos), puedes envolverlo en papel transparente o colocarlo en alguna bolsa especial para congelar. Cuando desees ingerirlo nuevamente recuerda descongelar 12 horas antes en la nevera.