

Bizcocho sifón de almendra

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Categoría: Sifón · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

1	Huevos — L
25 gr	Azúcar glass
20 gr	Harinas sin gluten (mezcla)
20 gr	Harina Almendra — molida
15 gr	Praliné — almendra, avellana y pistacho
15 gr	Aceite girasol
20 gr	Baileys — (o leche si prefieres probar neutro)
1 gr	Levadura — química (opcional)
	Sal — pizca de sal
0,50 gr	Psyllium — opcional

ELABORACIÓN

Tritura el azúcar si no es azúcar glass. Thermomix 10–20 s a velocidad alta

En Thermomix: bate huevo + azúcar triturada + praliné 2 min/vel 4.

Añade harinas, almendra, levadura, sal y psyllium, mezcla 20 s/vel 3 con giro inverso hasta homogeneizar.

Añade aceite y Baileys, mezcla 20 s/vel 3 con giro inverso.

Cuela y vierte en sifón (cabe todo).

Carga 1 cápsula N^o O, agita 8–10 veces.

Reposa 15 min en frío antes de cocinar.

Cocina en moldes pequeños o vasos 30–40 s microondas máxima potencia.