

Bizcocho sifón chocolate-naranja

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

INGREDIENTES

2	Huevos
40 gr	Azúcar
15 gr	Cacao
15 gr	Maicena
10 gr	Harina de arroz
1 gr	Ralladura naranja
0,30 gr	Psyllium
20 gr	Zumo de naranja
gr	Aceite girasol — borrar
gr	Leche — borrar
	Sal — 1 pizca

ELABORACIÓN

En Thermomix: bate huevo + azúcar normal 2 min/vel 4.
Añade cacao, ralladura, zumo y chocolate fundido, mezcla 30 s/vel 3–4.
Incorpora harinas, psyllium y sal, mezcla 20 s/vel 3 con giro inverso.
Añade leche y aceite, mezcla 20 s/vel 3 con giro inverso hasta homogeneizar.
Cuela y vierte en sifón (cabe todo).
Carga 1 cápsula N?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.