

Bizcocho sifón chocolate-naranja

Tipus de plat: Masas y Postres | Procedència: Mesacamilla | Temps: minuts |
Dificultat:

INGREDIENTS

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

ELABORACIÓ

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.