

Bizcocho pan rallado

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Almíbar

200 gr Agua

100 gr Azúcar

200 gr Ron - o brandy o kirch

Elaboración

130 gr Azúcar

4 Huevos

1 sobre/s Levadura

50 gr Pan - rallado

Sal

ELABORACIÓN

Poner la mariposa en las cuchillas y verter en el vaso el azúcar y los huevos. Programar 2 minutos a 40 grados y velocidad 3. Añadir los ingredientes restantes y programar 6 segundos a velocidad 3. Verter en un molde engrasado e introducir en el horno, precalentado, a 180 grados durante 30 ó 35 minutos. Almíbar (para bañar el bizcocho) Poner los ingredientes en el vaso y programar 4 minutos a 100 grados y velocidad 4. Bañar el bizcocho, cuando esté frío, con el almíbar.