Bizcocho de Espelta y Mandarinas.

«Bizcocho de Espelta y Mandarinas»

Ingredientes:

– 250 gr. de Harina de Espelta.
– 250 gr. de Azúcar Integral de Caña.
– 3 Huevos L.
– 110 gr. de Aceite de Girasol.
– 110 gr. de leche Natural de Almendras.
– 2 Mandarinas.
– 50 gr. de Avellanas Tostadas.
– 2 Cucharaditas de Bicarbonato Sódico.

Lavamos, secamos y trituramos las mandarinas con la piel, cortadas en cuartos, junto a las avellanas. Incorporamos los huevos y el azúcar y batimos (en vaso eléctrico o con la minipimer de toda la vida) durante 4 minutos. Agregamos la leche de almendras y el aceite y batimos 1 minuto más. Incorporamos la harina y el bicarbonato y batimos durante 3 minutos más.

Ponemos la masa en un recipiente tipo Plum Cake forrado con papel de horear (yo lo pego al molde con un poco de mantequilla) y horneamos durante 45 minutos con el horno precalentado a 180ºC. Pincha siempre el centro con un palillo para comprobar que esté listo antes de sacarlo del horno (nunca antes de que lleve 2 terceras partes del tiempo necesario de horneado) Sácar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar.

Es un bizcocho contundente ideal para acompañas una buena taza de te.

Si os apetece presentar el bizcocho de otra manera puedes prepararlos en vasitos de cristal (de los de yogur) untados de mantequilla rellenándolos hasta un poco

menos de la mitad (si los rellenas más se derramarán) y horneándolos a 180ºC durante 15 minutos.
Servir decorados con un gajo de mandarina pelado y alguna florecilla comestible (le he puesto de romero)

Bizcocho de Espelta y Mandarina en Vasitos