

Recetario de repostería tradicional Comarca Comunidad de Teruel

BIZCOCHO DE AZAFRÁN

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 200 gramos de harina
- 200 gramos de azúcar
- 1 vaso de leche
- 25 gramos de mantequilla
- 1 tacita de aceite de girasol
- Unas hebras de azafrán
- Una pizca de sal
- Una cucharadita de levadura

ELABORACIÓN

Calentar la leche en un cazo sin que llegue a hervir. Añadir y disolver las hebras de azafrán y la mantequilla y reservamos. Batir los huevos y añadir el azúcar. Mezclamos la harina con la levadura y la sal y vamos agregando a los huevos poco a poco mientras mezclamos y así hasta terminar la harina. Echamos poco a poco la leche, mezclamos e integramos y lo mismo con el aceite. Untar un molde con mantequilla o aceite, echar la masa y meter en el horno precalentando a 150°. El truco consiste en que vaya subiendo poco a poco. Por ello hay que empezar horneando a 150° e ir incrementando hasta 180° cada 15-20 minutos. Cuando hayan transcurrido 50 minutos comprobar si está listo introduciendo palillo y finalmente desmoldarlo. Es un postre de genuinos aromas y se aconseja tomar con un licor tipo moscatel u orujo.



COMARCA
COMUNIDAD DE
TERUEL

área de cultura