



Foto: Albert Vilas

Receta Sin Azúcar de "BIZCOCHOS SOLETILLAS"

Autor: Albert Vilas

Versión papel  Página: 1/3

Comentarios

www.dayelet.com

Albert Vilas nos trae esta receta y nos explica:

"Como había perdido la receta original que estábamos usando en la pastelería, he utilizado como base de partida la que nos propone Narciso, del blog "lalionesa.blogspot.com", que domina el tema.

A su receta, le he sustituido el azúcar por el endulzante DAYELET BIZCOCHOS a la hora de hacer la masa del bizcocho.

Ingredientes

www.dayelet.com

- 2 yemas de huevo + 1 huevo entero.
- 3 claras de huevo.
- 85 g de azúcar o edulcorante DAYELET BIZCOCHOS (sustituyendo a 85 g de azúcar) (35g para las claras y 50 g para las yemas).
- 80 g de harina de trigo + 20 g de harina de maíz DAYELET HARINA FINA DE MAÍZ.
- Unas gotas de esencia de limón.
- Azúcar lustre (el DAYELET BIZCOCHOS molido).
- Media cucharadita de café de DAYELET CRÉMOR TÁRTARO (opcional).

Receta Sin Azúcar de "BIZCOCHOS SOLETILLAS"

Autor: Albert Vilas

Versión papel  Página: 2/3

Preparación

www.dayelet.com

- Separamos las claras de las yemas.
- Ponemos las claras en un bol para montarlas.
- Utilizamos el endulzante **DAYELET BIZCOCHOS** en lugar de azúcar, la misma cantidad, unos 35 g.
- Y nos ponemos a montar.
- Pesamos la harina de trigo...con la harina de maíz (**DAYELET HARINA DE MAÍZ**)... y las pasamos por un cedazo.
- Se le puede añadir media cucharadita de café de **DAYELET CREMOR TARTARO**.
- Además de gasificante es un conservante, pero si los bizcochos do deben durar ni dos días... no hace falta que lo ponga.
- Ahora mezclamos las dos yemas con el huevo entero ... hasta obtener una masa esponjosa donde añadiremos los 50 g de edulcorante que nos quedan.
- Añadir unas 4 o 5 gotas de esencia de limón.
- Ya tenemos las claras montadas a punto de nieve.
- Ahora incorporamos las yemas con el azúcar en la las claras montadas ...
- Y con una espátula iremos mezclando con delicadeza, evitando que se baje.
- A continuación incoporamos las harinasY lo removemos de la misma manera. Es preferible no usar bateadores ni varillas.
- Ahora, preparamos una manga pastelera con una boquilla grande y lisa.
- Llenamos la manga.
- Previamente habremos cortado unas tiras de papel cuisson ... más o menos de unos 20 centímetros de ancho.
- Ahora escudilla tiras anchas ... dando forma de bizcocho. Así es como quedarán.
- Echad una capa de edulcorante molido en una bandeja de la longitud del papel.
- Si tiene una tira hecha ... tome por los dos extremos y coloquela boca abajo encima del lustre.
- No apriete, evidentemente, o se bajarán. Debe hacerse con mucho cariño. Si no lo veis claro ... siempre puede tirar un poco de lustre por encima ... con las manos.
- Ahora, con el horno a 190 °C -200 °C ... los cocemos durante 6-7 minutos.
- Cuidado que se queman con facilidad. Debe dar con el color exacto.

Recetas Blog

DAYELET[®]

www.dayelet.com/es/recetas.html

Receta Sin Azúcar de "BIZCOCHOS SOLETILLAS"

Autor: Albert Vilas

Versión papel  Página: 3/3

Preparación

www.dayelet.com

- Pues ya los tenemos cocidos.
- Ahora dejar enfriar sobre un mostrador (de mármol mejor) sin apilarlos.
- Una vez fríos ... con mucho cuidado, los podréis despegar del papel.
- Ummm ... ya se pueden probar.
- Los puede servir con el café, a media tarde o para untar con chocolate.
- Aquí puedes ver la diferencia de color con un minuto de diferencia al horno. Están buenos, igualmente, pero 2 minutos ya puede suponer que se quemen y tengan mal sabor.
- Una vez totalmente fríos, si los quiere conservar blanditos, se pueden poner en una bolsa de plástico cerrada, y guardada en un lugar fresco y seco.
- Con estos bizcochos, por ejemplo, puede hacer un buen tiramisú (mañana la receta).
- Buen Provecho!

Nutrición

www.dayelet.com

Si la receta lleva mucho azúcar, más del 30/40% del total, recomendamos reemplazar sólo la mitad de su peso por Dayelet Endulzantes.

"Contiene polioles: "Un consumo excesivo puede producir efecto laxante".

Todas nuestras recetas pueden también elaborarse sólo con azúcar o bien con la mitad de azúcar y la mitad de endulzantes DAYELET.

Pruébalo y compare.

Recetas Blog

DAYELET[®]

www.dayelet.com/es/recetas.html