



Bizcocho con almíbar de orujo

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15 '
- 40 '
- 6
- 
- 

Comentario nutricional

Es importante disfrutar de la comida pero también hacerlo de forma saludable, por lo que conviene limitar los pasteles y bollería consumiéndolos de forma ocasional.

Modo express

1. Para elaborar el almíbar, programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 10 minutos y ponga el agua; cuando empiece a hervir añada el orujo, el azúcar y el zumo de limón en la cubeta Chef Plus Induction; remueva a menudo.
2. Para preparar el bizcocho, mezcle con una batidora todos los ingredientes y póngalos en la cubeta previamente engrasada y espolvoreada con harina.
3. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 162º durante 30 minutos.
4. Desmolde en tibio y ponga en una fuente. Vierta el almíbar por encima en caliente y decore con guindas.