



Bizcocho de Reyes

12 raciones



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno
molde redondo de 24cm Ø
bol

Para la masa:

1 paquete de Preparados para Bizcocho Dr. Oetker
80 g mantequilla o margarina
4 huevos
3 cucharadas soperas de Aroma Agua de Azahar Dr. Oetker
harina

Para la decoración:

300 ml nata para montar
1 cucharada soperas de Azúcar vainillado
1 bote de Perlas Plata Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 175°C (arriba y abajo) • Ventilación 165°C • Gas posición 2-3
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o margarina y seguidamente espolvorear con harina.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo. Reservar.

Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Batir la mezcla preparada con los huevos y el agua con una batidora eléctrica con varillas metálicas durante aprox. 4 minutos a máxima velocidad, hasta obtener una masa suave y homogénea.





- 6 Agregar la mantequilla o margarina derretida y volver a batir la masa a velocidad mínima hasta que la mantequilla quede incorporada a la masa (20 segundos aprox).

Horneado:

- 7 Verter la masa en el molde y repartirla uniformemente.
- 8 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 40-50 minutos.
- 9 El bizcocho está listo cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 10 Después de hornear dejar reposar 10 minutos y desmoldar.

La decoración:

- 11 Montar la nata bien fría con el azúcar vainillado en un recipiente grande con la ayuda de una batidora eléctrica con varillas metálicas.
- 12 Disponer el bizcocho sobre un plato, partirlo horizontalmente con la ayuda de un cuchillo grande.
- 13 Con una cuchara o una manga pastelera rellenar el bizcocho con la nata.
- 14 Espolvorear por encima con el azúcar glas (incluido en el preparado para Bizcocho) y decorar con algunas Perlas Plata Dr. Oetker.

