thermomix

BIZCOCHITOS DE ZANAHORIA Y CHOCOLATE THERMOMIX®

INGREDIENTES

(para 6 personas)

- 250 g de agua
- 90 g de zanahoria (en rodajas de 2 mm)
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharadita de cacao puro en polvo

Bizcochitos

- 1 huevo
- 90 g de azúcar
- 50 g de aceite de girasol
- 750 g de harina de repostería
- ½ sobre de levadura química en polvo
- 1 cucharada colmada de cacao puro en polvo
- 30 g de pepitas de chocolate
- 700 g de agua

PREPARACION

1. Ponga en el vaso el agua. Introduzca el cestillo con las zanahorias y programe 15 minutos/Varoma/velocidad cuchara. Mientras tanto, engrase con mantequilla y espolvoree con cacao 6 moldes individuales de flan (aprox. 4 cm de diámetro de base por 7 cm de diámetro de arriba y 4 cm de alto). Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y reserve. Vacíe el vaso.

Bizcochitos

2. Ponga en el vaso el huevo y el azúcar y bata 1 minutos/37ºC/velocidad 4.
3. Añada la zanahoria cocida y triture 15 segundos/velocidad 5. Con la espátula, baje la trituración hacia el fondo del vaso.
4. Incorpore el aceite de girasol y mezcle 3 segundos/velocidad 4.
5. Agregue la harina, la levadura y el cacao puro y mezcle 3 segundos/velocidad 4. Con la espátula, baje la mezcla hacia el fondo del vaso.
6. Añada las pepitas de chocolate y mezcle 3 segundos/giro invertido/velocidad 3. Vierta el contenido del vaso en una manga pastelera desechable, corte la punta y reparta la mezcla en los moldes reservados. Ponga 2 moldes en el recipiente Varoma, coloque la bandeja Varoma con los 4 moldes restantes, tape el Varoma y reserve. Aclare el vaso.
7. Ponga en el vaso el agua, sitúe el Varoma en su posición y programe 30 minutos/Varoma/velocidad cuchara. Inmediatamente retire el Varoma, ponga los moldes sobre una rejilla y deje templar. Desmolde los bizcochitos y sirva o conserve en un recipiente hermético. Puede espolvorear con azúcar glas.

VORWERK

ESTHER QUESADA FERNANDEZ
TLF. 606938501
http://thermomix-barcelona-sagrada-familia.es/quesadafernandez/