

Recetario de **BIZCOCHOS**

Receta de bizcocho bicolor con chocolate

8 PERSONAS | DIFICULTAD ALTA | 1,5 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 90 MINUTOS.

Ingredientes

400 g de harina (200 por bizcocho)
4 cucharadas de cola cao
6 huevos (3 por bizcocho)
1 sobre de levadura (1/2 por bizcocho)
350 g de azúcar (175 por bizcocho)
200 g de mantequilla (bizcocho de chocolate)
30 ml de aceite de oliva (bizcocho de yogurt)
1 Yogurt natural (bizcocho de yogurt)
200 g de chocolate negro (cobertura)
6 cucharadas de agua (cobertura)
3 cucharadas de nata (cobertura)
100 g de mantequilla (cobertura)



¡Al rico bizcocho! Voy a subir los 2 postres que he hecho este fin de semana. El de ayer es un experimento que creo no ha resultado mal. Pensé: ¿Por qué no hacer 2 bizcochos? Uno de chocolate, otro de yogurt y luego juntarlos. La combinación de los 2 bizcochos acabó con una cobertura de chocolate y unas almendras molidas.

Voy a explicar como hacer los 2 tipos de bizcocho. Así que os doy dos recetas por una.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE:

1. En un bol grande juntamos la harina, un sobre de levadura, los 3 huevos, el cacao, el azúcar y la mantequilla. Y batimos todo hasta que quede una mezcla cremosa sin grumos. Sí, así de fácil.
2. El orden de los ingrediente no fastidia el bizcocho, echadlos como más rabia os dé, dará igual.
3. En una fuente previamente engrasada con mantequilla y espolvoreada con un poquito de harina echamos la mezcla. La introducimos en el horno a 180° durante una media hora (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor, pinchar el bizcocho y cuando este seco, retirar).
4. Cuando esté hecho lo retiramos del horno y dejamos enfriar.

En mi caso como no tengo muchas fuentes (tendré que ir a IKEA a proveerme) usé la misma fuente para el otro bizcocho.

BIZCOCHO DE YOGURT:

Este es el típico bizcocho rápido, sencillo y muy fácil de hacer.

1. Tomamos el vasito del yogurt como medida para calcular la cantidad a usar de los distintos ingredientes.
2. Batimos los huevos con el azúcar, y cuando ya estén bien mezclados añadiremos la levadura con la harina, el yogurt y el aceite. Batimos hasta que no queden grumos. Igual de fácil que el anterior bizcocho.
3. En una fuente previamente engrasada con mantequilla y espolvoreada con un poquito de harina echamos la mezcla y la introducimos en el horno a 180º durante una media hora.
4. Desmoldamos y dejamos enfriar.

BIZCOCHO BICOLOR CON CHOCOLATE:

El éxito ya está asegurado con ambos bizcochos pero vamos a rizar el rizo... si os atréveis con el bizcocho bicolor, seguid leyendo. El secreto está en el relleno y la cobertura.

COBERTURA – RELLENO BIZCOCHO:

1. Para hacer la cobertura prepara en un bol el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla. Lo introducimos en el micro durante 8 minutos a temperatura baja, luego batimos la mezcla con un tenedor y por último lo dejamos enfriar.
2. Hay que tener cuidado al sacar el chocolate porque estará muy caliente. Os doy un consejo, utilizad un recipiente de cristal resistente al micro. La mezcla se derrite antes y es más fácil de limpiar.

PREPARACIÓN FINAL:

Esto es como un lego. Juntamos los 2 bizcochos como si fuesen piezas del famoso juego, el pegamento es el chocolate que hemos preparado previamente. Y como último paso, aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío. Adornamos el chocolate aún caliente con unas almendras picadas. Y acabamos con el bizcocho en la nevera para que se endurezca la cobertura.

Quizás lleve un poco de tiempo pero os aseguro que con este master os saldrá cualquier bizcocho que os propongáis.

Si te ha gustado esta receta te gustará:

- [Receta de tarta de chocolate y Nutella](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-chocolate/3/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-chocolate/3/>)
- [Receta de pudin de chocolate](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-chocolate/782/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-chocolate/782/>)
- [Receta de brownies de galletas Maria y lacasitos](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-galletas-maria-y-lacasitos/125/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-galletas-maria-y-lacasitos/125/>)
- [Receta de brownies de chocolate con nueces y avellanas](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/>)
- [Receta de bizcocho de Piña Edita](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-pina-edita/172/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-pina-edita/172/>)

Receta de pastel de chocolate a la naranja en bandeja

8 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 0,4 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 55 MINUTOS

Ingredientes

225 g de mantequilla
100 g de chocolate negro rallado Lindt
150 ml de agua
300 g de harina blanca
2 cucharadas de levadura Royal
275 g de azúcar moreno
150 g de nata agria
2 huevos batidos
100 g de Cacao en polvo Valor



La "Noite de San Xoán" fue mi cumpleaños y llevé a la oficina 2 bizcochos para acompañar el café de media mañana: [el bizcocho cuatro cuartos](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-o-quatre-quarts-de-naranja/622/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-o-quatre-quarts-de-naranja/622/>) y estos pasteles de chocolate a la naranja (del libro "CHOCOLATE, Parragon Books Ltd"). Necesitaba 2 recetas rápidas que no me llevaran mucho tiempo en el horno, espero que os gusten, en la oficina duraron muy poco.

Seguimos con alguna historia sobre el [chocolate](http://es.wikipedia.org/wiki/Chocolate) (<http://es.wikipedia.org/wiki/Chocolate>) de nuestra amiga la wikipedia: "Al principio su consumo parece haber sido en forma de una especie de cerveza, una bebida basada en la fermentación más que de los granos del cacao de la pulpa del mismo. Tal cerveza de chocolate, cuyos restos se hallan en las vasijas cerámicas de Puerto Escondido, tendría una importante función ritual y muy probablemente se utilizaba en las celebraciones de matrimonios. Bastante posteriormente, los olmecas, mayas y mexicas comenzaron a consumir el chocolate derivado de la pasta de los granos aliñada o aderezada con chile."

Preparación:

1. Engrasamos una bandeja de repostería, la que tengo yo es de 30x20 cm, untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina. Forramos la base con papel vegetal.
2. Fundimos la mantequilla y el chocolate con el zumo de naranja y agua en un cazo a fuego lento, removiendo a menudo con una cuchara de madera.
3. Tamizamos la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añadimos el azúcar. Vertemos la mezcla del chocolate caliente encima.

4. Batimos bien hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorporamos la nata agria y los huevos batidos, las nueces y las naranjas ralladas.
5. Vertemos la mezcla en la bandeja y cocemos el brownie en el horno precalentado a 190º grados durante 40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor que se quede seco).
6. Lo dejamos enfriar en la misma bandeja antes de colocarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe por completo.
7. Y el último paso es espolvorear con cacao, que sea uno bueno para que haga contraste con el sabor dulce del pastel.

Otro más, siempre acabo haciendo algo con chocolate...¿Por qué será?

Si te ha gustado esta receta te gustará:

- **Receta de tarta de chocolate y Nutella** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-chocolate/3/>)
- **Receta de pudin de chocolate** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-chocolate/782/>)
- **Receta de brownies de chocolate con nueces y avellanas** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/>)
- **Receta de brownies de chocolate con naranja y nueces.** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-naranja-y-nueces/36/>)
- **Receta de bizcocho de frutas** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-frutas/136/>)

Receta de Pan de plátano estilo Starbucks

8 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 0,7 EUROS/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MINUTOS

Ingredientes

225 g de harina.
225 g de azúcar.
225 g de mantequilla a temperatura ambiente.
4 plátanos de Canarias maduros.
4 huevos.
½ cucharada de bicarbonato sódico.
1 cucharadita de extracto de vainilla.
1 cucharadita de levadura en polvo.
½ cucharadita de sal.
75 g de nueces picadas.
½ vaso de leche entera.



Hoy os voy a hablar de uno de los postre más famosos de la cocina estadounidense. Como si de Hollywood se tratase la cocina americana va desde la famosa hamburguesa al musical "brownie", pasando por los donuts o el hit parade "apple pie", el tentador pastel de carne y como no (el top 1 de [Jimena](http://www.piensaenpixels.com) (<http://www.piensaenpixels.com>)), "Banana nut bread" o pan de plátano. Vamos a quedarnos con este último que también es mi preferido.

Este es uno de los bizcochos más famosos de Estados Unidos y que he conocido gracias al Starbucks. Lo malo, sus 2,20 euros por una porción escasa... Así que me decidí a hacerlo en casa, 3 veces hasta que me gustó el resultado. Esta es la prueba que más se le parece. La receta es sencilla y los ingredientes económicos. El resultado, simplemente espectacular. ¡Que tiemble el Starbucks!

Preparación:

1. Engrasamos una molde de bizcocho, untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.
2. Introducimos en un bol los plátanos (que estén maduros), el azúcar y la leche. Batimos hasta que quede un puré ligero.
3. Tamizamos la harina y la levadura en polvo, añadimos el bicarbonato y la sal en el cuenco. Mezclamos con el puré de plátano e incorporamos los huevos uno a uno.
4. Combinamos la mantequilla y la vainilla hasta que esté cremosa. Lo añadimos a la anterior mezcla.
5. Vertemos la mezcla en la bandeja e introducimos las nueces.
6. Horneamos el bizcocho en el horno precalentado a 190º grados entre 30 y 40 minutos (tal como

comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor que se quede seco...).

7. Dejamos enfriar, desmoldamos y a probarlo!

La leche no iba en la receta original pero le da al bizcocho un toque más cremoso. Podéis quitarlo de la receta si lo deseáis, sale bastante parecido. Y como siempre os digo compañeros/as de la cocina: Que tú hobby sea la cocina y tus recetas de rechupete.

Si te ha gustado esta receta te gustará:

- **Receta de pudin de pan y nueces** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-pan-y-nueces/232/>)
- **Receta de bizcocho de nueces** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-nueces/536/>)
- **Receta de bizcocho de café con almendras** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-cafe-con-almendras/750/>)
- **Receta de pudin de fresas y plátanos de Canarias** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-fresas-y-platanos-de-canarias/349/>)
- **Receta de pudin de chocolate** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-chocolate/782/>)

Receta de brownies de galletas Maria y lacasitos

8 PERSONAS | DIFICULTAD MEDIA | 1 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 50 MINUTOS.

Ingredientes

225 g de mantequilla
200 g de chocolate negro rallado
150 ml de agua
300 g de harina de repostería
275 g de azúcar
150 g de nata
2 huevos batidos
4 cucharadas de leche
4 gotas de esencia de vainilla
200 g de chocolate negro (cobertura)
6 cucharadas de agua (cobertura)
3 cucharadas de nata (cobertura)
100 g de mantequilla (cobertura)



Pues cae la segunda receta de brownie, está es una variante del **brownie de naranja** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-naranja-y-nueces/36/>). El detalle de las galletas hace que sea un bizcocho un poco menos denso, más esponjoso. Y el toque de los lacasitos que sea crujiente al paladar.

Esto es meramente anecdótico: ¿Sabíais que el brownie fue un error de cálculo de un cocinero? Pues sí, el cocinero se olvidó de echar la levadura al resto de los ingredientes y esto dio paso a un bizcocho de chocolate denso por dentro y crujiente por fuera. En principio si hablamos de brownie auténtico tenemos que decir que es un bizcocho de chocolate con nueces y sin levadura, pero tenemos muchísimas variantes como podéis ver.

Preparación:

1. Engrasamos una bandeja de repostería. La que tengo yo es de 30x30, el grosor del brownie dependerá de las dimensiones de la bandeja. Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.
2. Introduce en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla en el microondas durante 5 minutos a temperatura baja.
3. Tamiza la harina en un cuenco y añade el azúcar. Vierte la mezcla del chocolate caliente encima.
4. Bátelo bien hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, unas gotas de esencia de vainilla y 4 cucharadas de leche.

5. En un bol rompe con las manos las galletas María en trozos grandes (en este caso son María Fontaneda Ilustrada). Podéis utilizar cualquier tipo de galleta, en esta ocasión he sustituido las nueces por galletas.
6. Vierte la mezcla en la bandeja e introduce los trozos de galleta. Cuece el brownie en el horno precalentado a 190º grados durante 20 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor que se quede seco).
7. Lo dejamos enfriar y cuando este frío cubrimos con el chocolate de la cobertura y lo metemos durante 3 horas en la nevera.
8. Para hacer la cobertura prepara en un bol el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla en el micro durante 5 minutos a temperatura baja y déjalo enfriar.
9. Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío, adornamos con los lacasitos y lo metemos en la nevera para que quede una capa de chocolate dura.

Podéis acompañarlo con helado de vainilla (por el tema del contraste de sabores), confitura de fresa o más chocolate caliente por encima. Aquí tenéis el bizcocho de chocolate más famoso del mundo: EL BROWNIE.

Mañana lo probarán en Nurun. ¡Ya me diréis!

Si te ha gustado esta receta te gustará:

- **Receta de brownies de chocolate con nueces y avellanas** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/>)
- **Receta de brownies de chocolate con naranja y nueces.** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-naranja-y-nueces/36/>)
- **Receta de bizcocho bicolor con chocolate** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>)
- **Receta de tarta de chocolate y Nutella** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-chocolate/3/>)
- **Receta de bizcocho de Piña Edita** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-pina-edita/172/>)

Receta de brownies de chocolate con naranja y nueces.

8 PERSONAS | DIFICULTAD MEDIA | 1 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 50 MINUTOS.

Ingredientes

225 g de mantequilla
200 g de chocolate negro rallado
150 ml de agua
300 g de harina de repostería
2 cucharaditas de levadura en polvo
275 g de azúcar
150 g de nata
2 huevos batidos
25 g de nueces
La ralladura de 2 naranjas
200 g de chocolate negro (cobertura)
6 cucharadas de agua (cobertura)
3 cucharadas de nata (cobertura)
100 g de mantequilla (cobertura)



Día de San Valentín y Jimena tenía en su poder elegir la receta de chocolate que quisiera... al final fue esta.

Preparación:

1. Engrasamos una bandeja de repostería, la que tengo yo es de 30x30, depende de como queramos que sea de grueso el brownie, untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina
2. Introduce en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla en el microondas durante 5 minutos a temperatura baja.
3. Tamiza la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añade el azúcar. Vierte la mezcla del chocolate caliente encima.
4. Bátelo bien hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, las nueces y las naranjas ralladas.
5. Vierte la mezcla en la bandeja y cuece el brownie en el horno precalentado a 180º grados durante 20 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor que se quede seco...).
6. Lo dejamos enfriar.
7. Para hacer la cobertura prepara en un bol el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla. Lo introducimos en el micro durante 8 minutos a temperatura baja, luego batimos la mezcla con un tenedor y por último lo dejamos enfriar.
8. Hay que tener cuidado al sacar el chocolate porque estará muy caliente. Os doy un consejo, utilizad un recipiente de cristal resistente al micro. La mezcla se derrite antes y es más fácil de

limpiar.

9. Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío y metemos en la nevera para que quede una capa de chocolate dura.

Yo no lo he probado pero según Jimena: "de muerte" (esta es la 1ª de la 4 recetas de chocolate que ella ha elegido... ya las subiré).

Si te ha gustado esta receta te gustará:

- **Receta de brownies de chocolate con nueces y avellanas** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/>)
- **Receta de brownies de galletas Maria y lacasitos** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-galletas-maria-y-lacasitos/125/>)
- **Receta de bizcocho bicolor con chocolate** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>)
- **Receta de tarta de chocolate y Nutella** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-chocolate/3/>)
- **Receta de pastel de chocolate a la naranja en bandeja** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pastel-de-chocolate-a-la-naranja-en-bandeja/626/>)

Receta de bizcocho ó Quatre quarts de naranja

8 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 0,3 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 55 MINUTOS

Ingredientes

4 huevos pequeños
250 g de azúcar
250 g de mantequilla
250 g de harina
1 gotas de esencia de vainilla
La ralladura de 2 naranjas
1 pellizco de sal
1 sobre de levadura Royal
100 g de nueces



Hoy os presento un bizcocho típico de la zona de la Bretaña francesa, es una receta de [amiloquemegustaescocinar](http://amiloquemegustaescocinar.com/2009/06/07/quatre_quarts/) (http://amiloquemegustaescocinar.com/2009/06/07/quatre_quarts/). Es un blog estupendo, no sólo por sus recetas (de las que estoy enamorado) sino también por sus fotografías, que transmiten perfectamente los platos que nos presenta Alicia.

El cuatro cuartos se llama así porque se utilizan 4 ingredientes en la misma proporción: huevos, azúcar, harina y mantequilla. Es un bizcocho muy fácil que lleva unos 10 minutos para preparar la crema y otros 45 de cocción en el horno. Tiene como base tal como dice arriba 4 ingredientes pero mucha gente le añade frutas escarchadas, pepitas de chocolate, uvas pasas, trozos de frutos secos... Tenemos una gran variedad de recetas en la red. Espero que os guste y le doy las gracias a Alicia por su receta.

Preparación del bizcocho:

1. En bol grande batimos los huevos con el azúcar hasta que quede con una pequeña espuma y cuando ya estén así añadiremos la mantequilla líquida (previamente derretida al baño maría o en el micro).
2. En el siguiente paso mezclamos la levadura con la harina y la echamos al bol anterior, volvemos a batir. Dejamos reposar 10 minutos.
3. En el mismo bol introducimos la rayadura de las 2 naranjas y un pellizco de sal. Batimos todo hasta que no queden grumos. Igual de fácil que el [bizcocho bicolor con chocolate](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/)

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>).

4. Añadimos la mezcla anterior en un recipiente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina. Justo antes de meterlo en el horno añadimos con una cuchara las nueces (que previamente habremos enharinado, para que no se bajen al fondo del bizcocho).
5. Introducimos el bizcocho en el horno (opción de calor arriba y abajo, en la bandeja media del mismo) a 180° durante unos 40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor, pinchad el bizcocho y cuando esté seco, retirad).
6. Desmoldamos y dejamos enfriar durante 2-3 horas.
7. Si queréis que os quede con una costra dulce, cuando el bizcocho lleve 1/2 hora echamos dos cucharadas de azúcar por las grietas de la superficie (que se forman cuando rompe al subir) y dejamos el resto del tiempo en el horno con la cocción normal.

Espero que os guste y os animéis con este bizcocho tan fácil, tiene una pequeña variación del de Alicia por la medida de la levadura, las naranjas y la esencia de vainilla, pero creo que también ha salido bien rico.

Si te ha gustado esta receta te gustará:

- [Receta de bizcocho de frutas](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-frutas/136/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-frutas/136/>)
- [Receta de Strudel de manzana y zanahoria](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-strudel-de-manzana-y-zanahoria/629/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-strudel-de-manzana-y-zanahoria/629/>)
- [Receta de pastel de chocolate a la naranja en bandeja](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pastel-de-chocolate-a-la-naranja-en-bandeja/626/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pastel-de-chocolate-a-la-naranja-en-bandeja/626/>)
- [Receta de brownies de chocolate con nueces y avellanas](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/>)
- [Receta de brownies de chocolate con naranja y nueces.](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-naranja-y-nueces/36/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-naranja-y-nueces/36/>)

Receta de bizcocho de Piña Edita

8 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 0,7 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS.

Ingredientes

300 gs de harina
200 gs de azúcar
30 ml de aceite de oliva
1 Yogurt natural o de piña
1 sobre de levadura
4 huevos
La rayadura de un limón o naranja
Caramelo
1 lata de piña mediana en almibar



¡Estamos en Primavera! Y vamos a seguir con los bizcochos sencillos, frutales y jugosos como el [bizcocho de frutas](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-frutas/136/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-frutas/136/>). Este es un postre que puede hacer cualquier persona que tenga un horno y ganas de cocinar.

Este bizcocho tiene nombre: Edita. Mi tía paterna que borda esta receta y que tantas veces he probado en fiestas familiares en Galicia. Cada uno tiene un toque especial en aquellos postres que lleva haciendo toda la vida y a ella le sale con los ojos cerrados.

¿Por qué piña? Esta fruta, originaria de América Central, contiene una enzima llamada bromelina que actúa como sustitutivo de los jugos gástricos, es decir, mejora la digestión. Tiene mucha fibra (efecto depurativo) y antioxidantes que nos hacen más guapos/as (je je). Por lo que es un bizcocho que lo tiene todo. Aunque siempre puedes hacerlo con cualquier otra fruta.

Preparación:

1. Tomamos el vasito del yogurt como medida para calcular la cantidad a usar de los distintos ingredientes.
2. Batimos los huevos con el azúcar, y cuando ya estén bien mezclados añadiremos la levadura con la harina, el yogurt, la rayadura de un limón y el aceite de oliva. Batimos hasta que no queden grumos. Igual de fácil que el [anterior bizcocho](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>).
3. Para el caramelo: Ponemos en un cazo pequeño unas 6 cucharadas de azúcar, con unas 3

cucharadas de agua (muy poca) para hacer el caramelo a fuego medio. Mientras hacemos el caramelo no es aconsejable el moverlo mucho, dejamos que se haga solo hasta que tome un color miel. Lo retiramos. En caso de que haya que moverlo, lo mejor es agitar el cazo en pequeños círculos.

4. En una fuente (30x30 es la que tengo yo) previamente engrasada con mantequilla y espolvoreada con un poquito de harina echamos el caramelo aún líquido y extendemos.
5. Colocamos las rodajas de piña encima del caramelo.
6. Introducimos la mezcla en la fuente y lo metemos en el horno a 180º durante una 40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor, pinchar el bizcocho) y cuando este seco, retirar.
7. Con un tenedor pinchamos el bizcocho y con una cuchara derramamos el almibar sobrante de la piña encima del bollo.
8. Desmoldamos y dejamos enfriar en la nevera durante 2-3 horas.

Espero que os guste y os atreváis con él este fin de semana.

Si te ha gustado esta receta te gustará:

- **Receta de bizcocho de cerezas de Vilariño** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-cerezas-de-vilarino/487/>)
- **Receta de tarta de chocolate y Nutella** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-chocolate/3/>)
- **Receta de flan de queso** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-flan-de-queso/286/>)
- **Receta de bizcocho bicolor con chocolate** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>)
- **Receta de tarta de requesón o Quesada gallega** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-requeson-o-quesada-gallega/560/>)

Receta de bizcocho de nueces

8 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 0,4 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 55 MINUTOS

Ingredientes

350 gs de harina
200 gs de azúcar
1 sobre de levadura Royal
2 huevos
250 ml de leche entera
100 g de nueces enteras
1 cucharada de canela
1/2 cucharada de café soluble
2 cucharadas de azúcar para la costra
100 g de mantequilla
1 pellizco de sal
La ralladura de un limón



Hoy os presento un bizcocho de nueces que merendaba muchas tardes cuando era enano, es un bollo muy fácil que lleva unos 10 minutos el preparar la crema y otros 45 de cocción en el horno. Y que decir que lo podéis acompañar de una buena taza de café o té, y en la sobremesa con cualquier licor bien fresquito que tengáis a mano.

Es tan fácil que podéis prepararlo con niños/as, era una de las recetas que tenía en los obradoiros en los campamentos de verano. Los obradoiros más solicitados eran los de repostería con la famosa tarta de galleta o postres con soja. Decía **Gustavo Martín Garzo** (http://www.clubcultura.com/clubliteratura/clubescritores/garzo/art_secreto_cuentos.html) en "El secreto de los cuentos": "Que la lectura y los libros pasen a ser algo tan natural y gozoso para los niños como ver a su madre haciendo bizcocho". Me parece una gran cita, debemos y digo DEBEMOS hacer bizcochos, dejarnos de tanta bollería industrial y de vez en cuando, hacer uno...

Preparación del bizcocho:

1. En bol grande batimos los huevos con el azúcar hasta que quede con una pequeña espuma y cuando ya estén así añadiremos la leche (en este caso sólo tenía desnatada pero mejor que sea entera).
2. En el siguiente paso mezclamos la levadura con la harina y la echamos al bol anterior, volvemos a batir. Dejamos reposar 10 minutos.
3. En el mismo bol introducimos la rayadura de medio limón, un pellizco de sal, media cucharada de Nescafé y la mantequilla líquida. Batimos todo hasta que no queden grumos. Igual de fácil

que el anterior bizcocho (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>).

4. Añadimos la mezcla anterior en un recipiente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina. Justo antes de meterlo en el horno añadimos con una cuchara las nueces (que previamente hemos enharinado, para que no se bajen al fondo del bizcocho). Y espolvoreamos con un poquito de canela (es más para darle color que por su sabor o aroma).
5. Introducimos el bizcocho en el horno (opción de calor arriba y abajo, en la bandeja media del mismo) a 170º durante unos 45 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor, pinchad el bizcocho y cuando esté seco, retirad).
6. Desmoldamos y dejamos enfriar en la nevera durante 2-3 horas.
7. Si queréis que os quede con una costra dulce, cuando el bizcocho lleve 1/2 hora echamos dos cucharadas de azúcar por las grietas de la superficie (que se forman cuando rompe al subir) y dejamos el otro cuarto de hora en el horno con la cocción normal.

Espero que os guste y os animéis con este bizcocho tan fácil. Puede ir con otros frutos secos, le van genial los pistachos, unas almendras picadas o incluso alguna vez lo he hecho con anacardos (que normalmente los uso para recetas saladas). Y si os gustan las uvas pasas también las podéis dejar en remojo en algún licor el día anterior y añadidse las al bizcocho, le da un toque muy rico.

Si te ha gustado esta receta te gustará:

- [Receta de brownies de chocolate con nueces y avellanas](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/>)
- [Receta de pudin de pan y nueces](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-pan-y-nueces/232/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-pan-y-nueces/232/>)
- [Receta de Pan de plátano estilo Starbucks](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pan-de-platano-estilo-starbucks/323/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pan-de-platano-estilo-starbucks/323/>)
- [Receta de bizcocho de café con almendras](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-cafe-con-almendras/750/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-cafe-con-almendras/750/>)
- [Receta de Strudel de manzana y zanahoria](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-strudel-de-manzana-y-zanahoria/629/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-strudel-de-manzana-y-zanahoria/629/>)

Receta de bizcocho de manzana

8 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 0,5 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS

Ingredientes

1 yogurt natural
350 g de harina
4 huevos
125 g de mantequilla
250 g de azúcar
1 sobre de levadura Royal
1 cucharada de canela molida
1 cucharada de azúcar avainillado
3 manzanas grandes tipo Golden
1 pellizco de sal



Bizcocho de manzana o mazá, es la primera vez que lo hacía y mezclé la receta del [bizcocho de nueces](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-nueces/536/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-nueces/536/>) con el de la [tarta de manzana](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-manzana-facil/434/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-manzana-facil/434/>) que os he presentado en anteriores recetas. Os aseguro que está muy bueno, es un bizcocho muy esponjoso y con todo el sabor de esta fruta que tenemos durante todo el año, gracias a su fácil conservación. En próximas recetas voy a probar a hacer un strudel de manzana (ya os contaré).

Tal como comentaba la manzana es una fruta muy fácil de mezclar tanto en recetas saladas como en dulces. Donde más éxito tiene es en los postres: asadas, en buñuelos, tarta de hojaldre, mermeladas, compotas, tarta fina, tarta de manzana y crema pastelera, torta rústica, strudel y como no, este bizcocho que os presento. Infinitas recetas en las que la manzana es la reina.

Preparación del bizcocho de mazá:

1. En bol grande batimos los huevos con el azúcar hasta que doble su volumen, cuando ya estén así añadimos y mezclamos el yogurt con los huevos.
2. En el siguiente paso mezclamos la levadura con la harina y la echamos al bol anterior, volvemos a batir. Dejamos reposar 10 minutos.
3. En el mismo bol introducimos un pellizco de sal y la mantequilla líquida. Batimos todo hasta que no queden grumos. Igual de fácil que el [anterior bizcocho](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>).
4. Pelamos las manzanas y quitamos el centro de la manzana. Una de ellas la rallamos y la

introducimos en la mezcla anterior, las demás las cortamos en láminas muy finas. Es muy importante pelar y laminar las manzanas en el último momento, en contacto con el aire se oxidan y quedan mal.

5. Añadimos la mezcla anterior en un recipiente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina. Justo antes de meterlo en el horno añadimos las láminas de manzana encima del bizcocho. Y espolvoreamos con un poquito de canela (es más para darle color que por su sabor o aroma) y la cucharada de azúcar avainillado.
6. Introducimos el bizcocho en el horno (opción de calor arriba y abajo, en la bandeja media del mismo) a 180° durante unos 30 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor, pinchad el bizcocho y cuando esté seco, retirad).
7. Dejamos enfriar durante unas horas. Desmoldamos.
8. Muchas de las tartas de manzana se cubren con una pequeña capa de mermelada de melocón o albaricoque. A mí personalmente no me gusta porque le quita el sabor a manzana.

Bueno aquí tenéis otro bizcocho, este esta muy jugoso, como casi todos los que llevan fruta. Espero que os guste y os animéis a hacerlo.

Si te ha gustado esta receta te gustará:

- [Receta de magdalenas de manzana](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-magdalenas-de-manzana/394/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-magdalenas-de-manzana/394/>)
- [Receta de tarta de mango](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-mango/849/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-mango/849/>)
- [Receta de bizcocho de Piña Erita](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-pina-edita/172/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-pina-edita/172/>)
- [Receta de bizcocho de frutas](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-frutas/136/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-frutas/136/>)
- [Receta de bizcocho de cerezas de Vilariño](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-cerezas-de-vilarino/487/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-cerezas-de-vilarino/487/>)

Receta de bizcocho de frutas

8 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 1 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS.

Ingredientes

300 gs de harina
175 gs de azúcar
30 ml de aceite de oliva
1 Yogurt natural
1 sobre de levadura
3 huevos
1 mandarina
2 manzanas
1 naranja
1 cucharada de uvas pasas
3 orejones
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de Brandy



Este bizcocho es mucho más sencillo que el **bicolor** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>). Tan fácil como hacer el de yogurt pero con frutas. Es un bizcocho que al llevar fruta lo hace suave, muy esponjoso y fresco al paladar. Es perfecto para un tarde soleada como la de hoy.

Preparación:

Este es el típico bizcocho rápido, sencillo y muy fácil de hacer.

FRUTAS DEL BIZCOCHO:

1. Elegimos las frutas que vamos a usar para el bizcocho. Yo he usado manzanas, una mandarina, uvas pasas, 2 orejones y una naranja.
2. Pelamos la fruta y la partimos en trozos grandes.
3. En una cazuela echamos 2 cucharadas de mantequilla, introducimos la fruta y cuando empiece a soltar su jugo echamos una cucharada de brandy. Removemos de vez en cuando y lo dejamos cocinando durante 15 minutos a fuego medio. Nos quedará casi como una compota pero no tan hecha.
4. Retiramos y dejamos enfriar.

BIZCOCHO DE FRUTAS:

1. Tomamos el vasito del yogurt como medida para calcular la cantidad a usar de los distintos

ingredientes.

2. Batimos los huevos con el azúcar, y cuando ya estén bien mezclados añadiremos la levadura con la harina, el yogurt y el aceite. Batimos hasta que no queden grumos. Igual de fácil que el [anterior bizcocho](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>).
3. En una fuente previamente engrasada con mantequilla y espolvoreada con un poquito de harina echamos la mezcla e introducimos las frutas.
4. Lo metemos en el horno a 180° durante una media hora (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor, pinchar el bizcocho y cuando este seco, retirar).
5. Desmoldamos y dejamos enfriar.

Es un bollo fabuloso para tomar con un buen café y tal como veis el bizcocho de yogurt es la base para miles de recetas. Sólo teneis que dejar rienda suelta a vuestra imaginación.

Si te ha gustado esta receta te gustará:

- [Receta de bizcocho de Piña Edita](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-pina-edita/172/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-pina-edita/172/>)
- [Receta de bizcocho ó Quatre quarts de naranja](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-o-quatre-quarts-de-naranja/622/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-o-quatre-quarts-de-naranja/622/>)
- [Receta de pastel de chocolate a la naranja en bandeja](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pastel-de-chocolate-a-la-naranja-en-bandeja/626/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pastel-de-chocolate-a-la-naranja-en-bandeja/626/>)
- [Receta de magdalenas de manzana](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-magdalenas-de-manzana/394/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-magdalenas-de-manzana/394/>)
- [Receta de brownies de chocolate con nueces y avellanas](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/>)

Receta de bizcocho de cerezas de Vilariño

8 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 0,75 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS.

Ingredientes

300 g de harina
200 g de azúcar
200 g de cerezas
1 yogurt natural
1 sobre de levadura Royal
4 huevos
La rayadura de una naranja
100 g de mantequilla
1 cucharada de esencia de vainilla
1 pellizco de sal



¡Tiempo de cerezas! Ya me aburrí de tantas fresas, ahora empieza la temporada de esta fruta tan rica. Acabo de preparar un bizcocho con las cerezas que me regaló Mónica este fin de semana en Ourense de forma que parte del mérito es de ella y de su padre (quién las pilló del árbol). Como nunca me había dado por un bizcocho de cerezas estuve mirando por internet pero la única receta que me gustó fue la de [laollasuiza](http://laollasuiza.blogspot.com/2006/04/bizcocho-con-cerezas.html) (<http://laollasuiza.blogspot.com/2006/04/bizcocho-con-cerezas.html>). Como el glaseado no le gusta a Jimena mezclé 2 recetas, un mix entre esa receta y otra de [bizcocho de frutas](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-frutas/136/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-frutas/136/>). Éste es un postre que puede hacer cualquier persona que tenga un horno, cerezas y ganas de cocinar.

Preparación de las cerezas:

1. Lavamos bien las cerezas y las cortamos en 2 para sacar el hueso. Apartamos en un plato.
2. En una cazuela echamos 2 cucharadas de mantequilla y calentamos hasta que nos quede líquida. Introducimos las cerezas y cuando empiece a soltar su jugo echamos una cucharada de brandy. Removemos de vez en cuando y las dejamos cocinando durante 5 minutos a fuego medio. Nos quedará casi como una compota pero no tan hecha.
3. Retiramos y dejamos enfriar.

Preparación del bizcocho de cerezas:

1. En bol grande batimos los huevos con el azúcar hasta que quede con una pequeña espuma, y cuando ya estén así añadiremos la levadura con la harina, volvemos a batir.

2. En el mismo bol introducimos el yogurt, la rayadura de una naranja, un pellizco de sal, una cucharada de esencia de vainilla y la mantequilla líquida. Batimos todo hasta que no queden grumos. Igual de fácil que el [anterior bizcocho](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>).
3. Añadimos la mezcla anterior en un recipiente previamente engrasado con mantequilla y espolvoreada. Y justo antes de meterlo en el horno metemos con una cuchara las cerezas con su jugo (no hace falta que las pasemos por harina para que no se bajen porque el jugo hace de freno).
4. Introducimos el bizcocho en el horno a 180º durante unos 40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor, pinchad el bizcocho) y cuando esté seco, retirar.
5. Desmoldamos y dejamos enfriar en la nevera durante 2-3 horas.

Espero que os guste y os animéis con esta fruta de temporada que esta buenísima. No hace falta decir que las nueces le van genial pero yo en este caso no tenía. Y si os gusta con el glaseado, tal como os comenté podéis ir a la receta que cité arriba.

Si te ha gustado esta receta te gustará:

- [Receta de bizcocho de Piña Edita](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-pina-edita/172/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-pina-edita/172/>)
- [Receta de tarta de chocolate y Nutella](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-chocolate/3/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-chocolate/3/>)
- [Receta de pudin de pan y nueces](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-pan-y-nueces/232/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-pan-y-nueces/232/>)
- [Receta de pudin de chocolate](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-chocolate/782/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-chocolate/782/>)
- [Receta de flan de queso](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-flan-de-queso/286/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-flan-de-queso/286/>)

Receta de bizcocho de café con almendras

8 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 0,6 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 55 MINUTOS

Ingredientes

350 g de harina de repostería

200 g de azúcar

3 huevos

100 ml de leche entera

100 g de almendras picadas

2 cucharadas de Nescafé

150 g de mantequilla

Unas gotas de esencia de vainilla

1 sobre de levadura Royal



Buenas cociner@s, hoy os presento un bizcocho de café con ese toque que es habitual en mis recetas: frutos secos. En particular unas almendras que era lo único que me quedaba porque con la receta de los baklavas y el [strudel](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-strudel-de-manzana-y-zanahoria/629/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-strudel-de-manzana-y-zanahoria/629/>) me he quedado sin stock de seguridad de frutos secos. Este es un bizcocho que he preparado para un catering casero en Nurun por el cumpleaños de Raquel. Algún postre más ha caído, ya subiré las recetas.

Como vengo comentando en cada receta de bizcocho ¡Es tan fácil! no tenéis problema con este tipo de bizcocho, lo puede hacer incluso un niño. Así que... ¿a qué esperáis? a la cocina e id precalentando el horno.

Preparación del bizcocho:

1. En bol grande batimos los huevos con el azúcar hasta que quede con una pequeña espuma y cuando ya estén así añadiremos la leche con las cucharadas de Nescafé.
2. En el siguiente paso mezclamos la levadura con la harina y la echamos al bol anterior, volvemos a batir. Dejamos reposar 10 minutos.
3. En el mismo bol introducimos la mantequilla líquida y la esencia de vainilla. Batimos todo hasta que no queden grumos. Igual de fácil que el [anterior bizcocho](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>).
4. Añadimos la mezcla anterior en un recipiente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina. Justo antes de meterlo en el horno añadimos con una cuchara la mitad de las almendras

- picadas (que previamente hemos enharinado, para que no se bajen al fondo del bizcocho).
- Introducimos el bizcocho en el horno (opción de calor arriba y abajo, en la bandeja media del mismo) a 180º durante unos 35-40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor, pinchad el bizcocho y cuando esté seco, retirad). Cuando el bizcocho lleve unos 15 minutos echamos el resto de las almendras espolvoreándolas por la costra que se está formando.
 - Dejamos enfriar en la nevera durante 2-3 horas y luego desmoldamos.

Espero que os guste y os animéis con este bizcocho tan fácil con un sabor característico a café y el crujiente de las almendras tostadas en el horno.

Si te ha gustado esta receta te gustará:

- **Receta de Pan de plátano estilo Starbucks** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pan-de-platano-estilo-starbucks/323/>)
- **Receta de bizcocho de nueces** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-nueces/536/>)
- **Receta de bizcocho bicolor con chocolate** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>)
- **Receta de pudin de pan y nueces** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-pan-y-nueces/232/>)
- **Receta de pudin de chocolate** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-chocolate/782/>)



“Le escuché decir una vez a un gran gourmet que si todos los hombres se nutren, solamente unos pocos saben comer, y añadía que es con la reflexión, con el pensamiento, como debemos elegir nuestros platos, y con la imaginación degustarlos.”

Álvaro Cunqueiro

Más recetas fáciles en www.recetasderechupete.com