



& Tartas
& Bizcochos

Lusthaus' chef

BIZCOCHO CON FLAN



Personas

Menú

4



Pastel

28 minutos

- Batimos los huevos con unas varillas junto con el azúcar hasta que nos queden espumosos.
- Agregamos el aceite, la nata, la ralladura de limón y el sobre de flan. Seguimos batiendo.
- A continuación incorporamos la harina tamizada junto con la levadura, mezclándolo todo bien hasta conseguir una masa lisa y homogénea.

- Engrasamos y enharinamos la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, desechando la harina sobrante. Vertemos sobre ella la masa.

- Cerramos la tapa y programamos:

Menú Pastel – 28 minutos

- Finalizada la función, sacamos la cubeta y dejamos enfriar el bizcocho antes de desmoldar.



Ingredientes

4 Huevos
250 gr. de azúcar
200 ml. de nata (para montar)

150 ml. de aceite (de girasol)
1 Sobre de flan
1 Sobre de levadura
200 gr. de harina
Ralladura de 1 limón

BIZCOCHO DE CLARAS AL AROMA DE AZAHAR

- En un bol, mezclamos la harina, el azúcar glas, la levadura y la sal. Tamizamos por dos veces. Reservamos.
- Montamos las claras manualmente o con varillas eléctricas (nos tienen que quedar firmes y consistentes).
- Una vez hayan triplicado su volumen vamos incorporando el azúcar blanquilla poco a poco, añadimos el agua de azahar y la ralladura de naranja.
- Agregamos en forma de lluvia, y mezclando con movimientos envolventes de abajo hacia arriba, la ha-

75 gr. de harina
80 gr. de azúcar glas
1 Sobre de levadura
Una pizca de sal
7 Claras de huevo
90 gr. de azúcar blanquilla
1 Cucharada de agua de azahar
Ralladura de piel de ½ naranja

rina tamizada, procurando que no bajen demasiado las claras.

- Engrasamos la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, espolvoreamos con la harina y sacudimos para evitar el exceso.
- Vertemos la mezcla uniformemente, cerramos la tapa y programamos:
Menú Pastel – 22 minutos
- Finalizado el horneado sacamos la cubeta, dejamos enfriar y desmoldamos. Servimos acompañada de mermelada de naranja.

Ingredientes

Mantequilla
(para engrasar el molde)
Harina (para enharinar el molde)

Para acompañar:
Mermelada de naranja

Tartas & Bizcochos

Menú

Porciones



Pastel

22 minutos

6/8



BIZCOCHO DE LIMÓN



Personas

Menú

4



Pastel

28 minutos



Nota: Este bizcocho vamos a elaborarlo partiendo de la base de que no tenemos que batir ningún ingrediente. Su elaboración es distinta al tradicional, pero no por ello, deja de resultar igual de rico y esponjoso.

- En un bol cascamos los huevos (y sin batirlos) agregamos el yogur, el aceite, el azúcar, la harina tamizada con la levadura, la piel del limón y su zumo.
- Con todos los ingredientes en el bol y con ayuda de una espátula o cuchara de madera, vamos mezclando los ingredientes con movimientos

envolventes de abajo-arriba hasta que nos quede como resultado, una masa fina y consistente.

- Engrasamos y enharinamos la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**, desechando la harina sobrante.
- Introducimos la masa, cerramos la tapa y programamos:

Menú Pastel – 28 minutos

- Finalizada la función, sacamos el bizcocho de la olla, dejamos templar y desmoldar. Cubrirlo de azúcar glas (opcional).

Ingredientes

3 Huevos
1 Yogur de limón
1 Medida de yogur de aceite
2 Medidas de yogur de azúcar

3 Medidas de yogur de harina
Ralladura de piel de limón
2 Cucharadas de zumo de limón
1 Paquete de levadura
Azúcar glas

BIZCOCHO DE MANZANA

- Pelamos y descorazonamos las manzanas y las introducimos en la batidora junto con la leche, el azúcar, el huevo y la harina tamizada con la levadura. Batimos bien hasta obtener una masa fina y sin grumos.
- Engrasamos y enharinamos la cubeta de nuestra **Master Cooker Red**.
- Vertemos la masa sobre ella y cerramos la tapa. Programamos:

Menú Pastel – 25 minutos

3 Manzanas reinetas
1 Vaso y ½ medidor de leche
1 Vaso y ½ medidor de harina
1 Vaso y ½ medidor de azúcar
½ Sobre de levadura

Nota: En este bizcocho podemos cortar a rodajas 2 manzanas colocándolas sobre su superficie y gratinamos 3 ó 4 minutos sobre el horno (previamente precalentado a 180°C). A continuación cubrimos con mermelada de melocotón.

Ingredientes

1 Huevo
100 gr. de mermelada de melocotón

Tartas & Bizcochos

Menú

Personas



Pastel

25 minutos

4

