Bizcocho jugoso de melocotón

Dedicación: 5 minutos · Cocción: 30 minutos de horneado · Cantidad: 4-6 raciones

Ingredientes

- 3 huevos
- 1 yogurt natural
- 140 g de azúcar
- 70 ml de aceite de oliva
- 150 g de harina de repostería
- 1 sobre de levadura en polvo (16 grs)
- 2-3 mitades de melocotón en almíbar
- 60 ml de almíbar de melocotón (del líquido de la lata)



Sobre esta receta

Aquí tenéis una receta del bizcocho con fruta en este caso melocotón En esta receta lo acompañamos de un melocoton que le da un toque muy jugoso y que junto a su agradable sabor, hacen que este pastel esté delicioso.

Preparación

1. Ponemos a precalentar el horno a 180ºC y ponemos todos los ingredientes medidos encima de nuestra mesa de trabajo. Preparamos un molde de unos 20-21 cm colocando papel de hornear en la base y untando los bordes con aceite o mantequilla. Cortamos las mitades de melocotón en gajos y los repartimos sobre la base del molde. Para esta receta no necesitamos batidora eléctrica, pero podemos usarla si queremos.
2. En un bol batimos los huevos con el azúcar. Añadimos el yogurt, el aceite de oliva, mezclamos bien, continuamos con el almíbar de melocotón batiendo hasta que se integre. A continuación y mezclando con ayuda una espátula o cuchara, vamos incorporando la harina pasada por un colador (tamizada) y mezclada con la levadura. Iremos incorporándola por partes y removemos hasta que queden bien mezclados los ingredientes.
3. Vertemos la mezcla en el molde y horneamos unos 30 minutos a 180ºC. Pasados los 30 minutos pinchamos el centro del bizcocho y si sale el pincho limpio, lo retiramos y dejamos que enfríe. Si todavía sale mojado la dejaremos 5 ó 10 minutos más, ya que esto dependerá del molde que utilicemos. Una vez que ha enfriado lo desmoldaremos y podemos colocarlo con el melocotón hacia arriba o hacia abajo, según nuestro gusto.

Sabías que ...

- El tiempo de cocción depende del tipo de horno y del ancho del molde. En nuestro caso hemos utilizado un molde de 20-21 centímetros, por lo que a los 30 minutos pinchamos y según salga de mojado el pincho valoramos si necesita más tiempo. Recuerda que no debemos abrir el horno hasta pasados tres cuartos del tiempo que indique la receta.

Bizcocho jugoso de melocotón

- Una vez que lo desmoldemos, podemos colocar el bizcocho con el melocotón hacia arriba o hacia abajo. Si colocamos el melocotón hacia abajo podemos bañar la parte superior con un poco de almíbar.
- En cuanto a la fruta que se puede utilizar, la mejor es la fruta tipo carnosa, es decir, tipo melocotón, manzana, pera, banana, plátano... Sólo hay que tener en cuenta que es un bizcocho que se cocina en sólo 30 minutos ,y por lo tanto, si lo hacemos con manzana o pera naturales, debemos cocinarlas antes durante unos 10 minutos, en un almíbar hecho con agua y azúcar a partes iguales, para que queden blanditos. Los plátanos o bananas también se pueden utilizar procurando que sean más bien tirando a duras, ya que se acabarán de cocinar con el bizcocho.
- Aquí os dejo una página donde podréis ver las equivalencias de los gramos en tazas y otras medidas que os pueden ser de utilidad: Tabla de equivalencias y medidas.