



repostería

Bizcochón de gofio de avena con pasas

Ingredientes:

- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 g de azúcar integral de caña (o azúcar blanca)
- 3 huevos medianos
- 250 g de harina leudante*
- 100 g de gofio de avena Comeztier*
- 2 cdtas de levadura en polvo Comeztier
- 300 ml de leche
- 1 cdta de canela en polvo
- Una pizca de sal fina
- 100 g de pasas (opcional)

Cómo se hace:

1. Enciende el **horno a 180° C** con calor arriba y abajo.
2. Bate **la mantequilla** con **el azúcar** hasta obtener una mezcla cremosa (puedes hacerlo con una batidora eléctrica de varillas).
3. Separa **las claras de las yemas** y añade las yemas a la mezcla anterior.
4. Añade **la leche** poco a poco y bate hasta que esté todo bien ligado.
5. Tamiza **la harina y el gofio** y añade **la levadura, la sal y la canela**. Incorpóralo a la mezcla removiendo bien para que no se formen grumos.
6. Bate **las claras a punto de nieve**, y cuando estén firmes añádelas poco a poco haciendo movimientos envolventes*.
7. Unta **un molde*** con mantequilla y espolvoréalo con un poco de gofio o de harina. Vierte la mezcla dentro y **hornea unos 35/ 40 min**. Pasado este tiempo, pínchalo con un cuchillo o un palillo largo por la parte más alta y si sale limpio es que ya está.

8. Saca del horno inmediatamente y desmóldalo cuando esté tibio. Deja que se enfríe sobre una rejilla y una vez frío espolvoréalo con azúcar glass.

Notas y sugerencias:

- * **La harina leudante** la podemos encontrar con la denominación "especial para repostería". Es una harina que ya viene con un porcentaje de levadura, por lo que en teoría no hace falta añadir más, según lo indique la receta. Yo he usado **la harina esponja flor de Comeztier**, que la especial para repostería de esta marca.
- * Puedes usar cualquier **otro gofio**, no tiene que ser el de avena, usa el que más te guste. Lamentablemente el gofio no se puede sustituir por otro ingrediente, si quieres hacer esta receta y no tienes gofio, puedes cambiar la cantidad de gofio indicada por harina, pero entonces ya no sería un bizcocho de gofio con su sabor tan característico, aunque seguro que estará muy bueno igualmente.
- * **Las claras a punto de nieve**, añaden aire a la masa, consiguiendo así una textura más ligera y esponjosa, aunque sea un poco más de trabajo, merece la pena hacerlo así.
- * Ya sabes lo importante que es **el molde**, mira este post (<http://lapalmerarosa.com/moldes-para-bizcochos/>) donde te cuento todo lo que necesitas saber **sobre los moldes para bizcochos**. Para este bizcocho he usado mi molde Elegant de la firma **Nordic Ware®**.

Y si quieres saber "**cómo hacer un bizcocho perfecto**" en este *post*, te lo cuento todo" (<http://lapalmerarosa.com/como-hacer-un-bizcocho-casero/>)