



Paso a Paso

Bizcocho de Maracuyá

Descripción: Bizcocho de maracuyá o fruta de la pasión.

- Ingredientes:**
- 280 gr. de Harina de Trigo
 - 112 gr. de Fécula de Maíz (Maicena)
 - 20 gr. de Levadura química (Royal)
 - 175 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 312 gr. de Azúcar
 - 4 Huevos grandes
 - 60 ml. de pasta o concentrado de Maracuyá
 - 120 ml. de Leche



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 170° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso bizcocho de maracuyá en sólo 15 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Primero, batimos la mantequilla hasta obtener una apariencia lo más cremosa posible.

2



Luego, agregamos la azúcar y batimos nuevamente hasta integrarla a la mezcla.

3



Añadimos los huevos uno a uno a velocidad media baja.

4



Agregamos la mitad de la harina, previamente tamizada, junto con la fécula de maíz y la levadura.

5



Añadimos la pasta de maracuyá y mezclamos a velocidad media.

6



Luego, añadimos la leche y el resto de la harina.

7



Mezclamos hasta obtener una mezcla totalmente homogénea.

8



Llevamos al horno por unos 65 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

9



Dejamos enfriar el bizcocho y luego cubrimos con una crema de chocolate al estilo americano o con un ganache.

10



A continuación, estiramos el fondant con un grosor entre 3 y 5 mm.

11



Colocamos el fondant encima del tapete texturizado de la colección Wonder Cakes de Silikomart y pasamos una vez más el rodillo sobre el fondant para marcar.

12



Colocamos el fondant ya texturizado sobre la tarta y tratamos de alisar los pliegues.

13



Con la ayuda del alisador de la colección de Wonder Cakes de Silikomart alisamos todos los bordes de la tarta.

14



Una vez tengamos adherido todo el fondant a la tarta, cortamos los excesos de fondant.

15



Terminamos la decoración y tenemos una preciosa tarta. Puedes ver el paso a paso de estas preciosas rosas en nuestra sección de tutoriales.