

Bizcocho de Turrón de Yema

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 150 gr. de Azúcar.
- 3 Huevos
- 300 gr. Harina
- 16 gr. de Levadura (1 sobre).
- 1 Yogur Natural.
- 200 gr. de Turrón de Yema.
- 1 Pizca de Sal.
- 70 gr. de Aceite de Oliva.

Paso 1

En un bol cascar los Huevos, añadir el Azúcar y batir. Ir incorporando uno a uno el resto de los ingredientes. Batiendo cada vez que agreguemos uno nuevo. Añadir Aceite y el Yogur Natural.

Paso 2

Partir el Turrón en dos mitades. Una primera mitad desmenuzar y agregar a la mezcla. Y la otra, trocear en cuadraditos pequeños y reservar. Añadir también la mitad de la harina, incorporando poco a poco hasta integrarla bien. El resto de la harina la mezclamos con la levadura y una pizca de sal.

Paso 3

Añadir esta mezcla de sólidos a la masa. Quedara una textura espesa. Una vez todo bien integrado, incorporamos los trocitos de Turrón reservados, mezclando con cuidado para que no se deshagan. Forrar el fondo de un molde Redondo y desmoldable con Papel de hornear. Untar con Mantequilla y Enharinar.

Paso 4

Precalentar el Horno con calor arriba y abajo a 160 grados. Rellenar el Molde con la mezcla y nivelar con la ayuda de una espátula y unos golpecitos sobre el mesado. Meter al horno y hornear unos 35 minutos con calor abajo. Y después unos 5 minutos con calor arriba para que se termine de hacer.

Paso 5

Una vez este dorado, sacamos del horno. Dejamos enfriar un pelín, desmoldamos con cuidado y terminamos de enfriar sobre una rejilla. Cuando esté frío espolvorear con Azúcar Glas y Listoooo. Es un Bizcocho exquisito de aprovechamiento. Ya que como en muchos hogares nos sobraron diferentes Turrónes de las Navidades y el de Yema es uno de ellos. Si queréis probar os sorprenderá. Esperamos que os guste. Cuidaros Muchoooo y Buena Semana a Tod@s.

