

Panqué de frutos rojos con crumble



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Delicioso para una buena merienda o desayuno

Ingredientes para 8 personas :

- 200g de Harina de trigo
- 100g de Harina de maíz o maicena
- 1/2 sobre de Levadura química
- 200g de Azúcar
- 3 Huevos
- 160g de Aceite de girasol
- 120g de Leche
- Frutos rojos
- Para el crumble:
 - 60g de Mantequilla
 - 60g de Azúcar moreno
 - 60g de Harina
 - Frutos rojos

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180° y preparamos un molde tipo plumcake forrándolo con papel de hornear. En un bol batimos con varillas los huevos y el azúcar, hasta que la mezcla se vuelva blanquecina y hay aumentado de tamaño. Después añadimos los ingredientes líquidos y seguimos batiendo.

Paso 2

En otro recipiente mezclamos la harina, la maicena o harina de maíz y la levadura. Una vez mezclado lo añadimos a la mezcla anterior y continuamos batiendo. - Ponemos la masa en el molde. - Ahora vamos a añadir las frutas rojas al bizcocho, pero antes reservaremos un puñado para el crumble. No he puesto cantidad porque esto depende de los gustos, a mi me gusta que lleven fruta pero tampoco demasiada. Cogemos las frutas y las pasamos por harina (para que no se bajen al fondo del bizcocho) y una vez enharinadas las vamos poniendo sobre el bizcocho y las empujamos con un palillo a distintas alturas (yo lo hago así para evitar que se

queden todas en la base del bizcocho, así las podemos repartir mejor). - Preparación del crumble: Ponemos en un bol la harina, la mantequilla cortada a dados y el azúcar moreno. Vamos amasando con los dedos hasta que quede una especie de migas, si vemos que queda muy cremoso le podemos añadir más harina hasta conseguir las migas. Una vez conseguida esta textura mezclamos con las frutas rojas pero intentando que no se chafen las frutas, sino le darán color a todo el crumble. - Ponemos el crumble sobre el bizcocho, y horneamos durante 40 minutos a 180°.

Paso 3

Ponemos la masa en el molde y añadimos las frutas rojas al bizcocho, pero antes reservaremos un puñado para el crumble. No he puesto cantidad porque esto depende de los gustos. Cogemos las frutas y las pasamos por harina (para que no se bajen al fondo del bizcocho) y una vez enharinadas las vamos poniendo sobre el bizcocho y las empujamos con un palillo a distintas alturas (yo lo hago así para evitar que se queden todas en la base del bizcocho, así las podemos repartir mejor).

Paso 4

Preparamos el crumble, para ello ponemos en un bol la harina, la mantequilla cortada a dados a temperatura ambiente y el azúcar moreno. Vamos amasando con los dedos hasta que quede una especie de migas, si vemos que queda muy cremoso le podemos añadir más harina hasta conseguir las migas. Una vez conseguida esta textura mezclamos con las frutas rojas. Ponemos el crumble sobre el bizcocho, y horneamos durante 40 minutos a 180°.