

- Receta

BORRACHITOS



*Ingredientes:

PARA EL BIZCOCHO:

4 huevos
100gr de harina
100gr de azúcar
1 cucharita de levadura
1 cucharita de canela
molida.

PARA EL JARABE:

150gr de azúcar
1/2l de agua
40ml de miel
1/2 vasito de brandy o ron
1 palito de canela
cáscara de limón

*Preparación:

PARA EL BIZCOCHO:

1. Precalienta el horno a 180°C, separa las yemas de las claras en un bol, bate las yemas con el azúcar hasta formar una crema espesa.
2. En otro bol bate las claras a punto de nieve e incorpóralas a las yemas con la ayuda de una espátula.
3. Añade la levadura y la harina poco a poco mézclalas haciendo movimientos envolventes de abajo hacia arriba.
4. Cubre con papel manteca un molde cuadrado dejando que sobresalga un poco por los bordes engrásalo con mantequilla y vierte aquí la mezcla.
5. Introdúcela en el horno durante unos 20 minutos o hasta que este dorada.

PARA EL JARABE:

1. Pon en un cazo el agua, el azúcar, la canela, la miel, la cáscara de limón y llévalo al punto de ebullición; retíralo del fuego, vierte el licor y déjalo enfriar.
2. Desmolda el bizcocho y emborráchalo con una brocha untada de jarabe; espolvorea canela molida, sírvelo cortado en cuadros de unos 5cm y decóralo con menta.