



INGREDIENTES:

- **Bizcocho:**
- 4 huevos
- 320 gramos de azúcar
- 190 gramos de aceite de girasol
- 190 gramos de leche
- 320 gramos de harina de repostería
- 1 sobre de levadura química de repostería Royal o El Canario mantequilla y harina para el molde
- **Crema de mantequilla con leche y decoración:**
- 350 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 120 gramos de leche
- 120 gramos de azúcar glas
- 40 gramos de cacao en polvo
- 150 gramos de almendras tostadas (laminadas o en cuadritos)
- 1 figura de chocolate
- **Relleno a elegir entre las siguientes opciones:**
- 350 gramos de mermelada albaricoque o de cualquier fruta que desee.
- 350 gramos de Nutella, crema de chocolate
- 350 gramos de crema pastelera
- **Almíbar para bañar el bizcocho:**
- 130 gramos azúcar
- 100 gramos agua
- zumo ½ limón
- 2 cucharadas licor (opcional)
- Grand Marnier o uno parecido



ELABORACIÓN:

Para el Bizcocho

1. Engrasar y enharinar ligeramente un molde desmontable de 24 cm de diámetro. Reservar.
2. Precalentar el horno unos diez minutos antes a 180° con valor arriba y abajo (yo suelo poner en una rejilla debajo un recipiente con agua para que el horno tenga humedad y todo salga más jugosito, como hago siempre que horneo pan, bizcochos, magdalenas, etc)
3. **Colocar la mariposa en las cuchillas.** Poner en el vaso los huevos y el azúcar, y **programar 6 minutos, a 37 grados, velocidad 3 ½.**
4. Al término volver a **programar 6 minutos, velocidad 3 ½ sin pulsar el botón de la temperatura.**
5. Agregar por el bocal el aceite y la leche y **mezclar programando 6 segundos, velocidad**

- 2.

6. Incorporar, por ultimo, la harina con la levadura **y programar 15 segundos, velocidad 2**. Terminar de envolver con la espátula y verter en el molde reservado.

7. Hornear durante 40 ó 50 minutos a 180 grados

8. (Siempre el tiempo de duración, dependerá de la potencia de nuestro horno.

Para el almíbar:

9. Lavar el vaso y verter el agua, el azúcar y el limón **y programar 7 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 2**.

10. Perfumar con el licor elegido, por ejemplo Grand marnier (liga muy bien con rellenos de chocolate y frutas) Reservar en el frigorífico.

Para la cobertura:

11. Lavar el vaso y la mariposa. **Y colocar la mariposa en las cuchillas.**

12. Poner la mantequilla, la leche y el azúcar glas **y programar 3 minutos, velocidad 3**. Retirar a mitad de la crema a un bol.

13. Añadir el cacao al vaso, **y programar 30 segundos a velocidad 3**. Introducir dentro de una manga pastelera con boquilla rizada y reservar.

Montaje:

14. Cuando el bizcocho esté frío, cortarlo por la mitad. Humedecer las dos mitades del bizcocho con el almíbar preparado y frío (hacerlo con cuidado y no mucha cantidad, podemos usar una cuchara sopera).

15. Una vez humedecido el bizcocho, cubrir con el relleno elegido (mermelada, crema de chocolate crema etc...) y tapar con la otra mitad.

16. Extender la crema de mantequilla por toda la superficie y laterales del bizcocho.

17. Pegar la almendra por los laterales presionando un poco.

18. Cubrir bien todo el perímetro.

19. Por último decorar con la crema de cacao al gusto, coronar con una figura de chocolate y terminar los detalles con la almendra sobrante.

La foto superior son de la mona que hizo mi compi Caty en la Clase de Cocina de Pascua que hicimos juntas en la Delegación de Thermomix.



