



Bizcocho Borracho

Description

This is an easy and delicious dessert and I love the combination of flavours. This recipe always provides a perfect end to a meal.

Bizcocho Borracho or Drunken Pudding (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de harina de trigo
- 4 Huevos
- 100 gramos de azúcar
- 125 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- ½ taza de leche
- 1 cucharada de polvo de hornear

Jarabe para emborrachar

- ½ taza de agua
- 150 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Ralladura de 1/2 limón (opcional)
- Un copita de ron oscuro

Preparación

1. Pre calentar el horno a 180°C -375°F o gas marca 4.
2. Cernir la harina de trigo junto con el polvo de hornear.
3. Separar las claras de las yemas.
4. Batir las claras de los huevos a punto de nieve y se agrega el azúcar lentamente a medida que se bate.
5. Aparte se baten las yemas y se le añade a las claras mezclando ambos suavemente.
6. Agregar poco a poco la mantequilla, la harina y la leche y mezclar bien.
7. Verter en un molde engrasado, enharinado y forrado el fondo con papel parafinado enmantequillado.
8. Se hornea por 20 minutos o hasta que este ligeramente dorado. Preparar el jarabe.
9. Desmoldar aun caliente el bizcocho y verter encima el jarabe para emborracharlo.

Para preparar el jarabe

1. En una olla mediana se coloca el agua, extracto de vainilla y el azúcar a fuego medio alto.
2. Se deja hasta que comience a hacer burbujas y en ese momento se le añade el ron (u otro licor), la ralladura de limón y se deja hervir nuevamente.
3. Una vez esté listo el bizcocho, se vierte caliente el jarabe por encima de este.
4. Servir frío.

Drunken Pudding (English version)

Ingredients

- 250 grams of plain flour
- 4 eggs
- 100 grams of sugar
- 125 grams of butter at room temperature
- ½ cup milk
- 1 tablespoon baking powder

For the Syrup

- ½ cup water
- 150 grams of sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- Zest of 1/2 lemon (optional)
- A glass of dark rum

Preparation

1. Preheat oven to 180°C – 375°F or gas mark 4.
2. Sift flour with the baking powder together.
3. Separate the whites from the yolks.
4. Beat the egg whites until stiff and add the sugar slowly as you whisk.
5. Aside Whisk the yolks and add to the whites and mix gently.
6. Gradually add the butter, flour and milk and mix well.
7. Pour the mix into a greased, floured and lined the bottom of the mould with buttered wax paper.
8. Bake for 20 minutes or until the cake is golden brown. Prepare the syrup.
9. Unmold the cake when it still warm and pour over the syrup to get it drunk.

To prepare the syrup

1. In a medium saucepan place the water, vanilla extract and sugar over medium high heat.
2. Leave until it begins to bubble and then you add the rum (or other liquor), lemon zest and boil again.
3. Once the cake is ready, poured over it the hot syrup..
4. Serve it cold .