



BIZCOCHO DE JENGIBRE



Con un sabor dulce pero picante el bizcocho de jengibre se cuela entre nuestros bizcochos favoritos. Prueba a hacerlo y te sorprenderá. Rápida y fácil de preparar gracias al Gourmet Whip.

Ingredientes

- 100g de almendra molida
- 25g de jengibre fresco rallado
- 4 huevos
- 80g de azúcar
- 20g de harina
- Pizca de sal



BIZCOCHO DE JENGIBRE

Preparación

- 1- Mezclar todos los ingredientes en vaso americano y triturar bien.
- 2- Colar la mezcla y llenar un sifón de ½ litro
- 3- Cargar con 1 carga de N2O Profesional de iSi y dejar reposar 4 horas en nevera.
- 4- Llenar un vaso desechable con 1 tercera parte de la mezcla.
- 5- Poner en el centro del microondas y cocer a potencia máxima 800W durante 40 segundos.
- 6- Dejar reposar boca abajo encima de una superficie limpia.
- 7- Congelar para conservar y manipular.

* Se usa directamente del congelador ya que al ser tan aéreo se descongela en segundos y al estar firme por el frío nos permite manipularlo mejor.