Uso de Cookies
Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar nuestros servicios. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. Más información en la Política de cookies
Acepto

Bizcocho de Canela y Pasas con Azúcar de Abedul (Abedulce)

2 respuestas

La receta que os traigo hoy está hecha con un ingrediente que nunca había probado, pero que tiene unos excelentes resultados a la hora de hornear.

El producto se llama **Abedulce**, y es un endulzante que se obtiene de la corteza del abedul y es 100% natural. Este producto tiene un sabor, uso, dosificación y aspecto casi como el del azúcar y es perfectamente adecuado para sustituirla en nuestra dieta. Entre sus mucho beneficios podemos destacar:

- 100% natural y vegano
- Antomicrobiano, efecto anticándida y efecto alcalino
- Evita la caries, recupera la salud dental y de las encías
- Acelera la mineralización del esmalte
- Tiene un IG (índice glucémico) de sólo 7, de modo que es ideal para diabéticos, ya que no se metaboliza mediante la insulina.

Aquí tenéis las fotos del endulzante que he usado y de los caramelos.

En Finlandia, es un producto que se da a los niños desde las guarderías, para mantener la higiene bucal y evitar las caries y se usa allí desde los años 70.

Además, es adecuada para **niños, adultos, diabéticos, y todas las personas que estén interesadas en su salud.**

Se puede emplear para: **cafés e infusiones, todo tipo de bebidas, repostería, cocina en general, coctelería y enjuague bucal** para la salud de los dientes y encías.

Aquí os dejo el enlace: Abedulce, para que el quiera saber más de este fantástico producto que os puede ayudar a hacer deliciosos dulces para que, de vez en cuando, puedan disfrutar los que tengan diabetes en casa.

La receta que os dejo usa este producto pero, si lo queréis 100% para diabéticos debéis de eliminar las pasas. Yo es que no me pude resistir y las puse.

Os encantará.

Bizcocho de Canela y Pasas con Azúcar de Abedul (*Abedulce*)

(*Receta adaptada del libro de The Hummingbird Bakery "Cake Days"*)

Ingredientes para 8-10 personas:

- 190 gr. de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 190 gr. de harina de repostería (yo usé la de El Amasadero)
- 190 gr. de azúcar de abedul o, azúcar blanquilla
- 3 huevos M
- 1 cucharadita de levadura en polvo para hornear
- 1/4 de cucharadita de sal
- 25 ml. de yogurt griego
- 1 cucharadita de vainilla en pasta
- 1 cucharada de canela molida
- Opcional: 70 gr. de pasas sultanas
- Molde de Plum cake (8.5 x 17.5 cm)

Preparación:

Precalentamos el honor a 170ºC, calor arriba y abajo. En mi caso, uso un spray desmoldante para ponerlo en el molde, pero también podéis engrasarlo con mantequilla, si no tenéis.

Usando un robot o batidora de varillas, batimos la mantequilla con el azúcar hasta que se nos forme una crema ligera y suave, además de muy pálida. Más o menos son uno 5 minutos de batido. Ahora vamos a cascar los huevos uno por uno, y mezclando después de cada adición.

Tamizamos la harina, la levadura en polvo y la sal y lo vamos añadiendo en 2 veces y mezclando a velocidad baja. Finalmente, ponemos el yogurt y la vainilla en pasta y mezclamos bien.

Separamos 200 gr. de masa en un bol, y le incorporamos la canela molida, mezclamos muy bien.

Si ponéis pasas las mezcláis en la masa que no tiene canela, la cual volcaréis en el molde. Ahora ponemos encima cucharadas de la masa con canela y con una brocheta mezclaremos un poco, para que se peguen.

Horneamos durante unos 50-60 minutos a 170ºC o hasta que una brocheta salga limpia al pinchar el bizcocho.

Dejamos que se enfríe un poco en el molde, para posteriormente ponerlo en una rejilla para que se enfría por completo.

Es maravillosa la textura esponjosa que se consigue, también podéis sustituir las pasas por otra fruta desecada que os guste, el resultado será igual de bueno.

XXX

Inmiki

Comparte esto:
Me gusta 26 Tweet Imprimir & PDF tumblr. Más

También Te Puede Interesar:

Especial Navidad: Muffins de
Para el Día Mundial de la
El hechizo de la Tarta de
Bizcocho de Café Sin azúcar

Esta entrada se publicó en Bizcochos, Repostería, The Hummingbird Bakery y está etiquetada con azúcar de abedul, bizcocho canela y pasas, cinnamon, easy loaf recipe, loaf recipe, raisins, recetas de bizcochos, xilitol en 28 septiembre 2017.

← Las Recetas de Mamá Pepi: Batatas Asadas

2 pensamientos en "Bizcocho de Canela y Pasas con Azúcar de Abedul (Abedulce)"

Inma Autor
30 septiembre 2017 en 18:36

Hola Nati. Yo tampoco lo había probado nunca, siempre he usado la tagatosa para hacer postres sin azúcar para mi marido, pero este producto realmente hornea fenomenal y el sabor esta muy conseguido. Te lo recomiendo. Beso y buen finde.

Nati
28 septiembre 2017 en 9:01

No he probado el azúcar de abedul pero con la pinta que tiene este bizcocho seguro que está de muerte. Un besazo.

Si te ha gustado, deja un comentario. Los leo todos y me encanta que tengáis unas palabras o un pensamiento que comentarme. Muchísimas gracias!!!!!

Introduce aquí tu comentario...

Suscríbete al blog
Dirección de email
Suscribir
Blog con la mención
sabor a málaga
PRODUCTOS AUTÓCTONOS DE LA PROVINCIA
¿Qué receta buscas?
Buscar
Social
Follow me on bloglovin'
View on Instagram
Mis recetas de cocina
Elegir categoría
Colaboro en:
Comparte Recetas
Top blogs de recetas en myTaste.es
LIONSHOME