

CAROB CAKE

BIZCOCHO DE ALGARROBA

INGREDIENTS

- 4 large eggs
4 huevos tamaño L
- 1 sweetened plain yoghurt
1 yogur natural azucarado
- 1 measure* of extra virgin olive oil
1 medida* de aceite de oliva virgen extra suave
- 2 measures of sugar
2 medidas de azúcar
- 2 measures of white cake flour
2 medidas de harina blanca para repostería
- 1 measure of carob flour
1 medida de harina de algarroba
- 1 packet of baking powder e.g. "royal"
1 sobre de levadura química, ej. "royal"



- Margarine (to grease the mould)
Margarina (para untar molde)
- Icing sugar (AmeE) /
confectioner's sugar (BrE) (to decorate)
Azúcar glasé (para decorar)
- Chocolate chips (optional)
Pepitas de chocolate (optativo)

*The measure is an empty yoghurt cup.

* La medida es la de un vaso vacío de yogur.

PREPARATION MODE

1. In a bowl, beat the eggs and sugar until it doubles its volume.
En un bol batimos los huevos y el azúcar hasta que doble su volumen.
2. Add the yoghurt and then the oil little by little, stirring constantly.
Añadimos el yogur y a continuación poco a poco el aceite sin dejar de batir.
3. In another bowl, mix the white cake flour, the carob flour and the baking power. Add this mixture slowly to the previous batter, mixing with circling movements so as not to lose the sponginess.
En otro recipiente mezclamos la harina blanca, la de algarroba y la levadura. Esta mezcla la vamos añadiendo poco a poco a la masa anterior mezclando con movimientos envolventes para que no pierda esponjosidad.
4. If you grease the ovenproof mould or recipient with a little margarine before covering it with oven paper, it doesn't move when you pour the mixture in.
Untamos con un poco de margarina un molde de los que sirven para el horno y encima ponemos el papel de horno, de esta manera se adhiere mejor y no se mueve al volcar la masa.
5. Pour some mixture at the bottom of the mould and add a few chocolate chips, then pour the rest of the mixture and finally add some more chocolate chips at the top.
Echamos parte de la mezcla en el fondo del molde e incorporamos unas cuantas pepitas de chocolate, a continuación terminamos de verter el resto de la mezcla y terminamos con unas cuantas pepitas más.
6. Put in preheated oven at 160 or 170 degrees (depending on oven), for about 30 or 40 minutes. Remove the cake from the oven, take it from the container and put it to cool on a wire rack. You can decorate it with icing sugar.
Metemos en el horno precalentado a 160 o 170 grados (depende de cada horno), durante 30 o 40 minutos aprox. Pasado ese tiempo sacamos el bizcocho del horno, lo sacamos del recipiente y lo ponemos a enfriar encima de una rejilla. Podemos adornarlo con azúcar glasé.

You can use the same mixture to fill cupcakes moulds. They are to be filled to a third of its capacity, and then baked at equal temperature and conditions than the cake but only for 15 minutes.

Puedes usar la misma masa para rellenar moldes para magdalenas. Se rellenan a un tercio de su capacidad, y se hornean a igual temperatura y condiciones que el bizcocho pero sólo durante unos 15 minutos.

The recipe comes from <http://cocinacaseradeaurora.blogspot.com.es/2012/12/bizcocho-de-algarroba.html>



Cooking Project
Colegio Alfamira

"Sabor a... Ajedrez" - Mayo 2014