

Actividad
II:

BIZCOCHO CONFETI

OBJETIVOS

- Iniciarse en elaboraciones culinarias sencillas
- Desarrollar la creatividad

DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir de 8 años

MATERIAL

Para la masa:

- 350 g de harina
- 1 sobre de levadura en polvo
- 230 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (8g)
- 4 o 5 huevos
- 200 ml de refresco de naranja o gaseosa
- 130 ml de aceite de girasol
- 1 pizca de sal
- Mantequilla o margarina

Para el glaseado:

- 250 g de azúcar glass
- 6 o 7 cucharadas de refresco de naranja o gaseosa
- Virutas de colores para decorar.

DESARROLLO

Antes de empezar con la masa, ponemos un poco de mantequilla en el molde, y vamos precalentando el horno a 180° con calor arriba y abajo.

En un bol mezclamos la harina con la levadura en polvo. Añadimos el azúcar, el azúcar de vainilla, los huevos, la pizca de sal, el refresco de naranja y el aceite, y lo batimos todo con una batidora de mano. Si lo queréis menos dulce podéis rebajar la cantidad de azúcar.

A continuación, ponemos la masa en el molde que previamente habíamos engrasado con mantequilla. Dejamos la masa unos 20 minutos en el horno a 180° hasta que el bizcocho esté dorado. Pasado este tiempo, podemos pinchar con un palillo para ver si está hecho: si sale limpio, lo dejamos enfriar, si no, lo dejamos 5 minutos más.

Cuando el bizcocho esté completamente frío, preparamos el glaseado. Para ello, en un bol mezclamos 250 g de azúcar glass con 6 o 7 cucharadas de refresco y lo vertemos en nuestro bizcocho. La forma más fácil de extenderlo es con un pincel de cocina o con una lengua. Como el glaseado se seca muy rápido nos tenemos que dar prisa para decorarlo con lo que prefiramos, en este caso le hemos puesto virutas de colores, pero podéis ponerle lo que más os guste.

RESULTADO FINAL:





ESPERO QUE OS
GUSTE