

Bizcocho con corazón escondido



Ingredientes

- 400 g de margarina Tulipán
- 400 g azúcar
- 8 huevos
- 300 g de harina de trigo
- 300 g de harina fina de maíz Maizena
- 4 cucharaditas de levadura Potax
- 200 ml de leche
- Colorante alimenticio rojo
- 200 g chocolate para el topping (opcional)

Pasos

- Paso 1** Mezcla 200 g de margarina Tulipán y 200 g de azúcar. Añade 4 huevos uno a uno y bate.
- Paso 2** En un bol diferente, mezcla 300 g de las harinas, las 2 cucharaditas de levadura Potax y una pizca de sal. Remueve y añade 100 ml de leche.
- Paso 3** Añade el colorante alimenticio de color rojo a la mezcla (empieza con una pequeña cantidad y continúa añadiendo hasta conseguir el color deseado).
- Paso 4** Vierte la mezcla en el molde y hornea durante 55 minutos aproximadamente. Comprueba con un cuchillo que está hecho (si al pinchar el bizcocho, el cuchillo sale limpio, lo está). Deja enfriar durante unos 10 minutos y desmolda.
- Paso 5** Deja que el bizcocho se enfríe completamente sobre una rejilla. Una vez frío, corta el bizcocho en rebanadas con forma de corazón utilizando un cortagalletas.
- Paso 6** Prepara la mezcla del bizcocho por segunda vez de la misma forma que descrita en los puntos 1,2 y 3. Pon una pequeña cantidad de mezcla en el molde, los corazones unidos y en fila en el centro y poco a poco, rellena el molde con el resto de la mezcla. Hornea durante 50 minutos más o menos en el horno ya precalentado. Saca del molde y deja enfriar igual que hiciste con el anterior bizcocho.
- Paso 7** Si quieres, para dar un aspecto más succulento al bizcocho con corazón escondido, cúbrelo con chocolate. Éste se hace fundiendo 200 g en el microondas o al baño María. Vierte sobre el bizcocho ya frío. Corta el bizcocho en rebanadas y sirve. ¡Reparte bocados de tu corazón a las personas que más quieras!