

Ponche segoviano



Provincia

Segovia

Ingredientes

Para el bizcocho:

- 75 gr de harina (preferiblemente harina de Biscuit).
- 3 huevos.
- 30 gr de azúcar.
- Se puede agregar un poco de agua para ayudar en la mezcla.

Para la crema:

- 1/2 litro de leche.
- 50 gr de azúcar.
- 50 gr de harina (preferible Maizena).
- 3 yemas de huevo.

Elaboración

Se baten los huevos y se agrega a continuación el azúcar y la harina. La masa se pone en una bandeja plana y se mete al horno durante 10 minutos a 160 °C. El horno debe haber sido previamente calentado.

Para la elaboración del relleno, en un recipiente se baten las yemas junto con el azúcar y la harina; todo esto se añade a la leche con una monda de limón que previamente hemos calentado sin parar de remover hasta que espese.

Finalmente, para realizar el montaje se corta el bizcocho en rectángulos, poniendo una capa de bizcocho, el cual hemos emborrachado anteriormente con un jarabe (agua y azúcar), a continuación una capa de crema y seguidamente se espolvorea con un poco de canela; a continuación otra capa de bizcocho en las mismas condiciones que la anterior, es decir, emborrachada en jarabe. Una vez constituido el bizcocho final con las citadas capas, se recubre toda la estructura con una fina capa de mazapán y todo esto se espolvorea con azúcar glas, procediéndose al adorno del ponche con la ayuda de un hierro al rojo.