

Bizcocho de lentejas y espuma de piña

Ingredientes:

- Lentejas IGP Tierra de Campos
- Azúcar
- Mantequilla
- Harina
- Levadura química
- Huevos
- Miel
- Esencia de vainilla
- Cacao en polvo
- Sal
- Piña
- Hierbabuena
- Granada



Preparación:

Para el bizcocho: Cocemos las lentejas, las trituramos. La mantequilla hasta empomarla, añadimos huevo, azúcar y añadimos en dos partes las lentejas trituradas. Juntamos todos los ingredientes secos y tamizamos y los incorporamos con movimientos envolventes. Horneamos 40 minutos a 150°C.

Para la espuma: Limpiamos y cortamos la piña. En la thermomix añadimos la piña, azúcar y la hierbabuena y trituramos. Batimos claras a punto de nieve e incorporamos a la anterior mezcla con movimientos envolventes, colarla varias veces y colocarla en el sifón.

Para el crujiente: cortamos la piña en rodajas muy finas, colocamos en un molde con azúcar y al horno hasta que se sequen y queden crujientes.