



*¿Me acompañas?*

## BICA GALLEGA, DULCE CORAZÓN

### - Ingredientes

- . 250 gr de azúcar
- . 150 ml de nata
- . 2 huevos grandes
- . 100 gr de mantequilla derretida
- . 250 gr de harina tamizada
- . 5 gr de levadura Royal
- . Azúcar para espolvorear
- . Canela para espolvorear (opcional)

### Elaboración

- 1.- Antes de comenzar con la receta, precalentamos el horno en aire a 170°. Originalmente esta composición lleva manteca de vaca, pero yo utilicé mantequilla para no complicaros demasiado la existencia, pues la manteca de vaca no es tan sencilla de encontrar. Ambas opciones son válidas y buenísimas.
- 2.- Tenéis que elegir el molde en el que lo vais a hacer. Como veis, yo hice la bica en forma de corazón por lo muy ligada que me siento a Galicia, pero podéis utilizar cualquier molde para bizcochos rectangular o cuadrado. Cuando hayáis tomado la decisión, engrasáis con un poco de mantequilla el molde y a continuación lo forráis con papel de horno. Yo también engrasé el papel de horno y después lo espolvoreé

con un poco de harina para que no se pegue la bica al molde. Mientras no se utiliza, dejar el molde en el congelador.

3.- En un bol ponéis la mantequilla derretida junto con el azúcar. Tenéis que ir mezclando muy bien los ingredientes. Este paso lo hice con una espátula y mucho cariño hasta que comprobé que ambas se habían unido perfectamente.

4.- Ahora entran en acción los huevos, que iréis incorporando uno a uno y mezclando con los anteriores ingredientes hasta que se hayan integrado adecuadamente.

5.- Sin dejar de batir, añadimos la nata a la mezcla.

6.- Unimos la levadura Royal con la harina y la tamizamos sobre la mezcla que ya tenemos. Ahora sí os aconsejo ir poco a poco, ya que el objetivo final es que os quede una masa perfecta, lisa y sin grumos. No escatiméis minutos en mezclar todo, pues ello es la garantía del éxito en esta receta.

7.- Si habéis reservado el molde en el congelador, ahora es el momento de sacarlo. Vertimos la mezcla sin que rebose, porque el bizcocho crecerá en el horno, y espolvoreamos toda la superficie con azúcar (en la receta original también la espolvorean con un poco de canela, aunque yo no se la puse) y metemos el molde en el horno previamente precalentado.

8.- Perdonar que siempre insista en lo mismo, pero cada horno es un mundo y en este punto habrá que estar muy atentos. En mi caso, mantuve el horno a 165° durante 30 minutos y fue suficiente, pero vosotros quizás necesitéis algo más o algo menos de tiempo. Cuando creáis que puede estar, pincharla y si el palillo sale limpio, ya sabéis que la podéis retirar. No dejéis que se os seque. Prestar atención a la cocción. Una vez lista, dejar que se temple o enfríe antes de desmoldar.

9.- Una vez frío lo servís al gusto, pero no durará mucho.

### Dificultad

Ésta era la primera vez que me proponía un reto así y me ha encantado la experiencia de recordar sabores de casa, de mi tierra. Esta receta en concreto me ha parecido muy asequible, muy de las nuestras, pero soy consciente de que se puede complicar y mejorar con otras versiones más elaborados. Ponerle amor del bueno y ese punto de morriña inevitable y os saldrá de oro.

## El resultado

Ya sabéis que tengo en mi madre la mejor y más crítica experta y esperaba con cierta incertidumbre su veredicto. Cuando amaneció Carmela debió de oler algo que a ella también le recordó a su Galicia amada porque entró en la cocina con una gran sonrisa y se le iluminó su preciosa mirada. Su cara cuando la probé, la mejor recompensa que jamás soñé. Triunfaréis.