[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Bilbao el 18/02/2020

# [Bizkarra obtiene el primer premio en el concurso de Tostadas de Carnaval](http://www.notasdeprensa.es)

## Sus tostadas de crema resultan campeonas por segundo año consecutivo en el concurso organizado por Bilboko Kompartsak

Bizkarra ha recibido el primer premio a las mejores tostadas de carnaval en el “Concurso de Tostadas y Ponche de Carnaval” que Bilboko Konpartsak organiza todos los años como antesala de los carnavales. En esta novena edición, las tostadas de crema Bizkarra han obtenido la máxima calificación en la categoría de hostelería. No es la primera vez que sus tostadas de crema obtienen este reconocimiento. Han recibido el primer premio en el concurso en tres ocasiones y en otra quedaron en segundo lugar. Para Eduardo Bizkarra “es todo un impulso para seguir trabajando en esta línea y una satisfacción muy grande que sean las preferidas por el jurado y por el público otra vez”. La elaboración de las tostadas es sencilla, pero en Bizkarra son muy cuidadosos con los detalles para que el resultado sea de diez. Primero se hierve la leche y se añade canela, cáscara de limón y azúcar. Por otro lado, se mezclan azúcar con harina floja, maicena y huevos. Se remueve hasta conseguir una pasta homogénea y se mezcla todo. Seguidamente se vierte en una bandeja y se deja enfriar. Después, se corta en trozos que se pasan por harina y huevo y se fríen. Por último, se espolvorea azúcar y canela por encima y se flambean para darles el toque final. La diferenciación de las tostadas de crema Bizkarra radica en que se elaboran con el método tradicional, pero con unas pequeñas variantes en la receta familiar que les dan una cremosidad única y un carácter diferente. Y, además, con ingredientes naturales y de calidad para mantener su sabor auténtico. Esto les da un carácter muy peculiar que las posiciona como uno de los productos Bizkarra que más gustan. Cada viernes están disponibles en sus tiendas para poder degustarlas el fin de semana y durante los carnavales se elaboran todos los días. Fuente: Servicios Periodísticos

**Datos de contacto:**

Servicios Periodísticos

944331652

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/bizkarra-obtiene-el-primer-premio-en-el](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Sociedad País Vasco Restauración Premios

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)