COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Bizcocho de naranja con cobertura de merengue

Receta para 8 porciones

Preparación: 25 min
Total: 1 h 15 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 4 unidades Huevos
- [ ] 3 unidades (merengue) Huevos (solo clara)
- [ ] 90 gramos Azúcar
- [ ] 1 sobre Levadura química
- [ ] 225 gramos Harina
- [ ] 1 unidad Yogur natural
- [ ] 1 unidad Naranja (grande)
- [ ] 100 ml Aceite de girasol
- [ ] 85 gramos (merengue) Azúcar
- [ ] 1 pellizco Sal

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, rallamos la piel de 1 naranja y reservamos la ralladura. Seguidamente, exprimimos la naranja. Reservamos el zumo.

2. De los 4 huevos que usaremos para hacer el bizcocho, en 2 de ellos usamos solo las claras. Montamos estas claras con unas barillas a máxima potencia. THERMOMIX: Ponemos las 2 claras en el vaso. Colocamos la mariposa. Montamos las claras durante 3 minutos a velocidad 3,5.

3. Precalentamos el horno a 180 grados con calor arriba y abajo.

4. En un bol grande, incorporamos los otros 2 huevos. Añadimos el aceite de girasol, el zumo recién

exprimido y la ralladura de naranja reservada. Removemos bien todo con un batidor manual. Después, incorporamos el azúcar.

5. En un bol más pequeño mezclamos la harina con el sobre de levadura química. Las incorporamos en el bol grande junto a los demás ingredientes mientras la tamizamos con la ayuda de un colador. Mezclamos bien con el batidor manual.

6. Añadimos a la masa el yogur natural y volvemos a mezclar hasta que quede la masa completamente homogénea.

7. Para terminar la masa del bizcocho, añadimos las claras montadas del principio poco a poco. Vamos mezclando a medida que vamos incorporando con cuidado de no mezclar mucho para que no se bajen las claras.

8. Preparamos un molde, en nuestro caso, uno redondo de 26 cm de diámetro y ponemos un poco de mantequilla en la base y los laterales y luego espolvoreamos con un poco de harina para evitar que se nos pegue el bizcocho.

9. Añadimos al molde la masa, y la ponemos en el horno durante 45 minutos a 180 grados con calor arriba y abajo.

10. Una vez sacamos el bizcocho del horno, lo dejamos enfriar durante una media hora o tres cuartos de hora. Pasado este tiempo comenzamos a preparar la cobertura de merengue.

11. Para ello, separamos las claras y las yemas de 3 huevos. Solo utilizaremos las claras. Añadimos el azúcar y una pizca de sal. Montamos las claras a punto de nieve. THERMOMIX: ponemos las claras en el vaso, el azúcar y la pizca de sal. Ponemos la mariposa. Programamos 3 minutos, 50 grados y a velocidad 3,5.

12. Ya tenemos el merengue listo. Lo ponemos con una manga pastelera sobre el bizcocho de naranja. Y lo esparcimos por toda la superficie del bizcocho a nuestro gusto. Lo decoramos como más nos guste (en nuestro caso le pusimos frutos rojos). ¡Y listo! ¡Qué aproveche!