COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Bizcocho de mandarina en freidora de aire esponjoso

Receta para 8

Preparación: 15 min
Total: 55 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 2 ud Huevos
- [ ] 120 g Azúcar
- [ ] 125 g Yogur natural
- [ ] 80 ml Aceite de girasol
- [ ] 3 ud Mandarina
- [ ] 180 g Harina de repostería
- [ ] 12 g Levadura química
- [ ] 1 pizca Sal
- [ ] 80 g Azúcar glas
- [ ] 1 cucharadita Mantequilla (para engrasar)

PREPARACIÓN

1. Ralla la piel de dos mandarinas sin llegar a la parte blanca, que amarga. Exprime las tres y reserva el zumo. Engrasa con la mantequilla un molde redondo de 18 cm y forra la base con papel de horno.

2. Bate los huevos con el azúcar y la ralladura durante 2 o 3 minutos con varillas, hasta que la mezcla aclare y espese un poco. Añade el yogur, el aceite y 80 ml del zumo, y mezcla hasta integrar.

3. Tamiza la harina con la levadura y la sal sobre el bol. Incorpora con movimientos envolventes hasta que no queden grumos, sin batir de más para que la miga no quede densa.

4. Vierte la masa en el molde y golpéalo suavemente contra la mesa para soltar las burbujas grandes. La masa debe quedar al menos dos dedos por debajo del borde, porque sube.

5. Precalienta la freidora de aire 3 minutos a 160 °C. Hornea el bizcocho 30 a 35 minutos a esa

temperatura, hasta que dore y un palillo clavado en el centro salga limpio.

---

6. Si se dora demasiado rápido por arriba, cúbrelo con un trozo de papel de aluminio a mitad de cocción. Déjalo reposar 10 minutos en el molde y desmóldalo sobre una rejilla hasta que se enfríe del todo.

---

7. Mezcla el azúcar glas con 2 o 3 cucharadas del zumo restante hasta obtener un glaseado fluido. Viértelo sobre el bizcocho frío y deja que cuaje 10 minutos antes de cortarlo.