COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Bizcocho de naranja extra esponjoso en 2 pasos

Receta para 1 bizcocho

Preparación: 10 min
Total: 45 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 1 naranja Naranja entera
- [ ] 3 huevos Huevos
- [ ] 80 ml Aceite de girasol
- [ ] 180 gramos Azúcar
- [ ] 250 gramos Harina de trigo
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 15 gramos Levadura química
- [ ] 125 gramos Yogur natural

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, mezclamos todos los ingredientes líquidos: huevos, aceite (que puedes cambiar por mantequilla sin sal), el yogur en un bol grande.

2. Lavamos y cortamos la naranja CON PIEL en trozos pequeños. Después la añadimos al bol.

3. Trituramos los ingredientes con la batidora con cuidado de que no queden grumos.

4. Añadimos ahora los ingredients sólidos: azúcar, sal. Mezclamos.

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

6. Mezclamos la harina con la levadura y la añadimos al bol mientras tamizamos. Mezclamos con una batidora manual de barillas hasta integrar todo.

7. Engrasamos un molde 22cm x 22cm con un poco de aceite, aunque también puedes usar mantequilla y añadimos la masa del bizcocho.

---

8. Espolvoreamos un poco de azúcar y horneamos durante 35 minutos a 180 grados con calor arriba y abajo.

---

9. Una vez listo, derretimos un poco de chocolate y decoramos por encima al gusto. Nosotros hemos hecho unas pequeñas líneas que dan un toque de sabor.

---

10. Dejamos reposar el bizcocho dentro del molde durante 10 minutos a temperatura ambiente.

---

11. Después desmoldamos y dejamos enfriar totalmente encima de una rejilla. ¡Y listo! ¡Qué aproveche! Fíjate en el interior! Súper esponjoso!