

notas

► A la hora de precalentar el horno, póngalo a calentar por arriba y por abajo con el ventilador activado para que salga más esponjoso.

► Intente que le molde sea de 24 cm.

Fabiola Osete Martínez.

1º E.S.O.

* 250g de azúcar
* 1 naranja sin pelar
* 3 huevos
* 100g de aceite de girasol
* 1 yogur natural
* 250g de harina de repostería
* 1 sobre o 15g de levadura en polvo
* 1 pellizco de sal

ingredientes

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | NOMBRE RECETA: BIZCOCHO DE NARANJA | | | PORCIONES: 8 | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 minutos | | DIFICULTAD: FÁCIL | TIEMPO TOTAL: 1 hora | |  | | | Paso a paso | | | 1 – Precaliente el horno a 180º C. Engrase un molde con aceite y espolvoree levemente harina.  2 – Ponga en un vaso batidor el azúcar, la naranja sin pelar cortada en trozos y los huevos. Triture durante 3 minutos a velocidad 5.  3 – Añada el aceite de girasol y el yogur y mezcle unos segundos a velocidad 4.  4 – Agregue la harina, la levadura y la sal. Mézclelo todo a velocidad media.  5 – Vierta la mezcla en el molde previamente engrasado, y esparza la superficie con un poco de azúcar.  6 – Hornee durante 35 – 45 minutos aproximadamente, a 180º.  7 – Deje enfriar dentro del molde 10 minutos. Pasados esos 10 minutos desmolde el bizcocho y déjelo enfriar sobre una rejilla.  8 – Sirva una vez que esté totalmente frío.  9 – ¡Disfrute de este delicioso bizcocho de naranja! | | |



