

Receta de Bizcocho de Naranja

18 Nov 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os aconsejo este rico postre de **Bizcocho de Naranja**, aprovechando que es temporada y que la naranja es una rica fuente de vitamina C que es muy recomendable tomar a diario, podéis prepararlo y vuestra familia quedará encantada.

Ingredientes

- Harina (400grs)
- Azúcar (600grs)
- Zumo de naranja natural (200ml)
- Aceite de girasol (100ml)
- Huevos (seis)
- Levadura (un sobre)
- Ralladura de naranja (una)
- Azúcar glas (opcional)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º/190º
2. En un bol batir las claras de los huevos primero y después echar las yemas y volver a batir
3. Añadir el azúcar y volver a batir, después el zumo de naranja, mejor recién exprimido y seguir batiendo
4. Echar la harina poco a poco y batir hasta que quede homogénea
5. Añadir la ralladura de naranja y el aceite y seguir batiendo y por último echar la levadura y batir para mezclar bien
6. Enharinar un molde para horno y verter la mezcla
7. Meter al horno precalentado y mantener sin abrirle unos 35/40 minutos, pasado el tiempo hacer la prueba del palillo y si sale limpio, ya estará hecho
8. Dejar enfriar a temperatura ambiente y espolvorear con azúcar glas
9. servir acompañado de un buen café y....buen provecho!!!