

Receta de Bizcocho De Mandarina Y Azúcar Glass

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como el tiempo está fresquito apetece hacer este tipo de recetas por eso para hoy os dejo esta de Bizcocho de Mandarina que está riquísimo con un buen café.

Ingredientes

- Mandarinas sin pepitas (tres)
- Huevos (cuatro)
- Azúcar (dos vasos)
- Esencia de vainilla
- Aceite de girasol (un vaso no muy lleno)
- Harina (tres vasos)
- Levadura (un sobre)
- Azúcar glass

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 Grados
2. Lavar las mandarinas y colocarlas en un bol troceadas con la cáscara, añadir el azúcar, los huevos, el aceite, y la vainilla y mezclar todo muy bien con la batidora
3. Añadir la harina y la levadura y volver a batir hasta que no queden grumos
4. Enharinar un molde especial para bizcochos en horno, verter en él la mezcla preparada y meter al horno hasta que suba, sobre unos 40 minutos , según el horno, pinchar con un palillo en el centro y si sale limpio, se puede apartar
5. Dejar enfriar, desmoldar y espolvorear todo con azúcar glass y.....listo para tomar!!!