BIZCOCHO DE NARANJA Y CHOCOLATE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ESPERAFANOE

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 3 huevos
- 2 yogures griegos azucarados
- 2 vasos de yogurt de azúcar
- 3 vasos de yogurt de harina de bizcochos
- 1 vaso de yogurt de aceite de oliva
- ralladura de una naranja y el zumo
- media tableta de chocolate fondant
- 1 cucharada de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Se precalienta el horno arriba y abajo a 180º y se pone la bandeja en la parte segunda empezando por debajo, para que no se queme. Mientras tanto cogemos un bol donde empezaremos a echar los huevos uno a uno e iremos batiendo, Luego agregamos los yogures y los batimos, después agregamos el azúcar poco a poco y seguimos batiendo. Echamos la ralladura de naranja y el zumo de la naranja y después echamos la harina, vasito a vasito y vamos haciendo movimientos envolventes para mezclar, no batir, y por último echamos el aceite de oliva que lo mezclaremos también sin batir. Se coge un molde redondo. Se coge papel de horno y se moja bajo el grifo y se escurre bien, estrujándolo. Se extiende bien sobre el recipiente para que lo cubra por completo. Y se echa la masa por encima. Se mete en el horno, durante unos 40 o 45 minutos. Yo aconsejo meter una aguja o un tenedor cuando llevéis 35 minutos y así vais observando si se va haciendo por dentro. Cuando esté doradito, se saca. Yo suelo sacarlo inmediatamente, me gusta que se termine de hacer fuera porque sale más jugoso. Y a los cinco minutos aproximadamente le quito el papel y lo pongo en una fuente. El chocolate se ralla y se mezcla con la cucharada de mantequilla y se mete en el microondas durante 1 minuto se mezclan

bien, se echa sobre el bizcocho, se espolvorea con azúcar glass y ya está listo, Para conservarlo más tiempo, ponerle film transparente, seguirá jugoso, si es que os sobra algo.