Bizcocho de Naranja

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

Creador: Antonina Latorr

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Tamizar la harina para que quede más suave

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 2 yemas de huevo y un huevo entero de 250 g azúcar 100 g de mantequilla (o 100 ml de aceite)
- 1 yogur natural de 1 naranja entera (de piel fina, especial para zumo) 220 g de harina
- un pellizco de sal de sobre de levadura

Preparación:

Paso 1
Ponga en el vaso de la batidora azúcar la naranja troceada y los huevos. Batir hasta que quede bien mezclado.

Paso 2
Después pon la mantequilla (o aceite) y el yogur. Batir.

Paso 3
Poner en un bol grande todo y añadir la harina, el sobre de levadura y la sal. Batir todo en el bol, a mano o con la misma batidora a menor velocidad.

Paso 4
Colocar en un molde, previamente untado de mantequilla y harina para que no se pegue, la mezcla del bizcocho. La mezcla que no sobrepase la mitad del molde para que no se salga al subir en el horno. Espolvorea por encima con azúcar para que forme costra e introduce en el horno precalentado a 180ºC durante 20 o 30 minutos. Transcurrido este tiempo pinchar con una aguja larga y ver si sale limpio. Si es así, dejar 5 minutos en el horno apagado reposando y sacar. Cuando enfríe, listo para comer!