BIZCOCHO DE CLARAS A LA NARANJA

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

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 9 claras de huevo (300 gramos),
- 1 pizca de sal,
- 230 gramos de harina
- 1 sobre de levadura,
- 105 gramos de margarina blandita
- 150 gramos de zumo de naranja
- 180 gramos de azúcar
- La ralladura de una naranja

Preparación:

Paso 1

En un cuenco ponemos el azúcar y rallamos la naranja. Mezclamos la harina con la levadura y la reservamos. Batimos la margarina con el azúcar hasta que esté espumosa, una vez lista añadimos el zumo de naranja, en este paso parecerá que se corta pero no pasa nada, vamos incorporando la harina tamizada hasta que esté toda integrada. En otro cuenco montamos la claras a punto de nieve y las unimos a la masa teniendo cuidado de que no se bajen mucho. Engrasamos un molde y lo espolvoreamos con azúcar en polvo (el resultado me gusta más que con harina). Lo horneamos durante 30 minutos en el horno precalentado a 160º y 15 minutos más a 175º. Pinchar para comprobar que está listo.