



Bizcocho de Naranja

Ingredientes para 4 personas: 2 naranjas, 3 huevos, 200 grs. de azúcar, 70 grs. de aceite de girasol, 170 grs. de harina, 1 sobre de levadura y azúcar glass.

Preparación: Cogemos los tres huevos y los batimos. A continuación mezclamos con el azúcar, la harina y la levadura, que previamente hemos tamizado con el colador normal de casa. Después mezclamos el aceite y aparte, con la batidora, trituramos las dos naranjas con la cáscara, quitando el corazón y huesos de la misma. Una vez triturado, lo mezclamos con la masa obtenida de la mezcla que hemos realizado con el resto de ingredientes. Vertemos la masa en un molde untado con mantequilla y horneamos a 180 grados durante 20 minutos. Cuando se enfríe el bizcocho lo ponemos en una bandeja para servir y por lo alto lo decoramos con azúcar glass.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Autores de la receta: Personal del supermercado

Supermercado masymas 12 - Marmolejo