

BIZCOCHO DE NARANJA

I. INGREDIENTES:



Foto: M. V.

- 4 huevos
- 300 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- 3 naranjas grandes
- 1 vaso (de agua) de aceite de oliva
- 1 sobre de levadura

II. PREPARACIÓN:

1. Batir los huevos.
2. Añadir el azúcar y seguir batiendo.
3. Añadir el aceite.
4. Mezclar la harina con la levadura y añadir las.
5. Rallar las tres naranjas y exprimirlas. Se mezcla con lo anterior.



- Forrar los moldes con papel de aluminio
o
Untar el molde con mantequilla o aceite y
cubrir con una capa fina de harina.
- Llenar menos de la mitad de la altura del
molde.

6. Meter al horno, calentado previamente a 170° , y cocer durante unos 55 minutos, (dependerá del horno). Si se pincha y no mancha, está bien.



TRUCOS:

- Si batís todo a mano, pasad la harina por un cedazo o un colador para airearla y añadirla poco a poco para que no forme grumos.
- No se puede abrir el horno durante la cocción porque se baja el bizcocho, esperar el tiempo indicado.

La receta me la pasó Carmen Aguilera.

¡BUEN PROVECHO!

M^a Victoria