

BIZCOCHO DE MANDARINA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 50 minutos

Salen entre 10 a 12 pedazos

Ingredientes

Para hacer el pastel:

- 1 ½ tazas de harina para todo uso
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 taza de mantequilla amarilla, temperatura ambiente
- 3/4 taza de azúcar granulada
- 2 huevos grandes
- 2 cucharadas de ralladura de mandarina
- 1/2 taza de jugo de mandarina recién exprimido
- 1/2 taza de yogurt griego natural

Para hacer el glaseado:

- 3/4 taza de azúcar pulverizada
- 2-3 cucharadas de jugo de mandarina recién exprimido
- 1 cucharada de ralladura de mandarina para decorar

Instrucciones:

1. Calienta el horno a 350 F (180 C), prepara un molde para pan (8-1/2 x 4-1/2 pulgadas), untando mantequilla y harina, dejar aparte.
2. En un recipiente mediano, agrega la harina, el polvo de hornear y la sal, mezclar bien, dejar aparte.
3. En un recipiente grande, con una batidora de mano o de pie, batir la mantequilla y el azúcar hasta que estén completamente incorporados.
4. Luego, agrega los huevos, batir hasta que estén bien mezclados, añade la ralladura de naranja, el jugo de naranja y el yogurt, mezcla hasta que se incorpore.



5. Lentamente agrega los ingredientes secos y mezcla hasta que se forme una masa suave.
6. Vierte la masa en el molde preparado y hornea durante 50-60 minutos; hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.
7. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Cuando esté frío, retira el pastel del molde y prepara el glaseado.

Para hacer el glaseado:

1. En un recipiente pequeño, agrega el azúcar en polvo y el jugo de naranja, mezcla para combinar, agrega más jugo o azúcar hasta obtener la consistencia que desees.
2. Coloca el pastel en una bandeja para servir y vierte el glaseado encima, espolvorear la ralladura de naranja, corta, disfruta y sé feliz!