



una pizca de luna



05
MINUTOS



50
MINUTOS



10 A 12
PORCIONES

Ingredientes:

- 1 naranja sin semillas, bien lavada y cortada en cuartos
- 3 huevos medianos
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar o endulzante de preferencia
- $\frac{1}{2}$ taza (125 ml) de aceite de oliva o de aguacate, de coco o mantequilla derretida
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de harina de trigo

Para decorar opcional:

- Chocolate blanco derretido
- Ralladura de naranja

BIZCOCHO DE NARANJA

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 180 C (350 F) y forrar un molde para pan con papel pergamino o engrasarlo bien con mantequilla o aceite.
2. En un recipiente mediano, agregar la naranja cortada en cuartos, el azúcar y los huevos y con una batidora de inmersión, batir hasta que esté todo bien licuado o agregarlo todo al recipiente de licuadora.
3. Añadir el aceite y mezclar nuevamente con la batidora hasta que esté bien integrado.
4. Tomar un colador de maya fina colocarlo sobre el recipiente y agregar la harina y el polvo para hornear, colarlos, esto hará que el bizcocho quede más suave y esponjoso.
5. Con una espátula o en la misma batidora, integrar con el resto de los ingredientes, hasta que quede una masa un poco espesa. Transferir al molde preparado, aplanarlo con la espátula para que quede parejo, luego con un cuchillo hacerle una línea para el centro.
6. Hornear de 45 a 50 minutos, hasta que al introducir un palillo en el centro este salga limpio. Sacar del horno y dejar enfriar por lo menos 10 minutos antes de desmontarlo del molde, luego decorar con el chocolate blanco y ralladura de limón si lo vas a usar, si no cortar, disfrutar y ser muy feliz.

Notas:

*La naranja que yo utilice es sin semillas, solamente hay que lavarla bien y quitarle el tallo, las semillas si las tiene, luego cortar y listo.