

DELICIOSO BIZCOCHO DE NARANJA

En esta entrada compartimos la forma de elaborar un buen y jugoso bizcocho de naranja. Se trata de un postre de fácil elaboración y que supone una alternativa perfecta a la bollería industrial y otros postres prefabricados. Se trata de una receta estupenda para los desayunos y las meriendas completas. Si quieres intentarlo, manos a la obra!

Para realizar un buen bizcocho, necesitarás los siguientes **ingredientes**:

- **400 gramos de harina.**
- **300 gramos de azúcar morena.**
- **125 mililitros de aceite de oliva.**
- **3 huevos.**
- **Un sobre de levadura.**
- **Un yogur natural.**
- **Zumo de una naranja (mejor ecológicas)**
- **Ralladura de una naranja.**

Cómo hacerlo:

En primer lugar, necesitas exprimir una naranja y reservar el zumo, junto a la ralladura de la piel de la naranja. Cuidado con la ralladura, si incorporas lo blanco además de la piel, le darás un sabor amargo!

Por otro lado, batiremos los huevos junto al aceite, el azúcar y el yogur natural. Cuando obtengas una masa homogénea, añades el zumo junto a la ralladura de la naranja. Después añades la harina junto a la levadura y bates hasta que se forme una mezcla líquida, sin grumos y uniforme.

Vierte la mezcla anterior en un molde engrasado con un poco de aceite y métela en el horno, previamente caliente a 180 - 200 grados, donde dejarás cocer durante unos 40 minutos aproximadamente.

Para comprobar que está hecho, hunde una varilla sobre la masa. El bizcocho está listo cuando la varilla salga limpia. Si por el contrario, la varilla tiene restos, debes dejarla hornear un poco más.

Cuando esté hecho, desmoldear con cuidado y dejar que se enfríe. A partir de este momento puedes decorarlo con azúcar glas, sirope, gajos de naranjas,.... o con lo que más te guste!

