Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de naranja, avellana y chocolate

30min · 2 raciones · 376 kcal

Ingredientes

- **30gr** de avellanas tostadas
- **1** naranja
- **20gr** de mantequilla (y un poco más para engrasar los moldes)
- **30gr** de harina de repostería
- **½ cucharadita** de levadura
- **1** huevo
- **15gr** de azúcar moreno
- **25gr** de chocolate fondant para postres (partido en 4 trozos)

POR RACIÓN

Proteínas	8,6 g
Grasas	23 g
Hidratos	36 g
Fibra	4,1 g

Elaboración

1. Troceamos las avellanas y reservamos
2. Rallamos la piel de naranja, exprimimos el zumo y reservamos por separado
3. Precalentamos el horno a 200°C
4. Untamos con mantequilla 2 moldes de soufflé de cerámica y espolvoreamos cada uno con ½ cucharada de avellana troceada
5. En un bol ponemos la mantequilla a temperatura ambiente, la harina, la levadura, el huevo, el azúcar, la piel de naranja rallada y 40gr de zumo de naranja, mezclamos todo
6. Incorporamos las avellanas picadas restantes y mezclamos de nuevo
7. Distribuimos la mezcla en los moldes reservados y colocamos en el centro de cada uno 2 trozos de chocolate
8. Horneamos durante 25 minutos (200°C)
9. Retiramos del horno y servimos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya