Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de aceite de oliva virgen extra y naranja

45min · 10 raciones · 325 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO

- **80g** de aceite de oliva virgen extra y algo más para engrasar
- **150g** de azúcar glas
- Ralladura de una naranja (sin nada de parte blanca)
- **3** huevos
- **120g** de yogur natural griego
- **200g** de harina de repostería
- **1** pellizco de sal
- **15g** de levadura en polvo

GLASEADO

- **200g** de azúcar glas
- **1** clara de huevo
- **4** - 5 gotas de zumo de naranja

Elaboración

BIZCOCHO

1. Precalentar el horno a 180 grados y engrasar el molde con aceite de oliva virgen extra
2. En un robot de cocina o batidora poner el azúcar glas con la ralladura de naranja, los huevos, el yogur, el aceite de oliva y mezclar
3. Añadir la harina, la sal y la levadura y mezclar de nuevo
4. Verter en el molde preparado y llevar al horno 35 min. a 180 grados
5. Retirar del horno, dejar enfriar 10 min. y desmoldar sobre una rejilla

GLASEADO

6. En un bol poner el azúcar glas, la clara de huevo y el zumo de naranja, mezclar y regar el bizcocho por encima con el glaseado
7. Ya estaría listo para disfrutar

POR RACIÓN	4,8 g Proteínas	11 g Grasas	53 g Hidratos	0,9 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya