MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de naranja

45min · 8 raciones · 333 kcal

Ingredientes

- **2** naranjas peladas + ralladura
- **3** huevos
- **120 ml** aove
- **130 gr** azúcar
- Pizca de sal
- **220 gr** harina
- Sobre de levadura

POR RACIÓN

Proteínas	**5,8 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**42 g**
Fibra	**1,9 g**

Elaboración

1. Rallamos, pelamos y cortamos las 2 naranjas
2. Separamos yemas y claras y montamos estas últimas a punto de nieve
3. A las yemas añadimos el azúcar, el aceite, la sal y los trozos de naranja y trituramos hasta no tener ningún grumo
4. Tamizamos la harina y levadura en la mezcla e integramos
5. Es momento de añadir las claras e iremos removiendo con movimientos envolventes para no bajarlas
6. Precalentamos el horno y añadimos la mezcla en un molde de silicona o con papel de horno
7. Metemos en el horno a 180° durante 45 minutos, pasado el tiempo dejamos con la puerta del horno abierto hasta que se enfríe

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy