

MARÍA

PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de naranja

45min · 8 raciones · 323 kcal

Ingredientes

- **3** huevos
- **80 gr** azúcar (blanco y moreno)
- **140 gr** yogur griego
- **150 ml** zumo y ralladura de naranja
- **70 ml** aceite de oliva Museo
- **340 gr** harina
- **1** cdita levadura y bicarbonato
- Esencia de vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	**8,5 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**46 g**
Fibra	**1,6 g**

Elaboración

1. En un bol echamos los huevos, la esencia de vainilla y ambos azúcares, le damos a las varillas hasta duplicar volumen y blanquear
2. Añadimos al bol la ralladura y zumo de naranja junto con el yogur griego y mezclamos hasta integrar
3. Añadimos el aceite y integramos
4. Tamizamos harina, levadura y bicarbonato, que vamos a integrar a la mezcla con movimientos envolventes
5. Pasamos la mezcla a un molde previamente engrasado o con papel y con el horno precalentado, horneamos a 175° entre 35-40 minutos
6. Lo sacamos a una rejilla y dejamos enfriar
7. Pasado el tiempo nos cortamos un trocito que vamos a emplatar junto con 1 cda de yogur griego, un buen chorrito de aceite de oliva Museo y ralladura de naranja

RECOMENDACIONES

Es una manera de salir del típico bizcocho de siempre, sin arriesgar en exceso

Hecho con CookNest