la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de almendra y naranja con glaseado

45min · 10 raciones · 401 kcal

Ingredientes

- **4** huevos
- **130 gr** azúcar
- **1** yogur griego
- **120 ml** zumo de naranja
- **120 ml** aove
- Ralladura de naranja
- **100 gr** almendra molida
- **270 gr** harina de trigo todo uso
- **1 sobre** polvos de hornear (impulsor químico)

GLASEADO

- **100 gr** azúcar glass
- **2 cucharadas** de zumo de naranja

POR RACIÓN

Proteínas	**8,8 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**50 g**
Fibra	**2,4 g**

Elaboración

1. Batimos los huevos con el azúcar hasta blanquear
2. Añadimos yogur, zumo, aove, ralladura, almendra molida y batimos todo
3. Añadimos la harina y los polvos de hornear tamizados previamente y batimos lo justo para integrar
4. Vertemos en un molde previamente engrasado
5. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo lo dejaremos 35/40 minutos
6. Dejamos enfriar y decoramos con el glaseado de naranja

RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado son aproximados; puedes comprobar pinchando con un palillo, si sale seco el bizcocho ya está listo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos