la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Bizcocho de Rosalía

45min · 10 raciones · 407 kcal

Ingredientes

- **4** huevos
- **120 ml** aceite de oliva virgen extra
- **50 ml** zumo de 1 naranja
- Ralladura de 1 naranja
- **140 gr** azúcar
- **100 gr** almendra molida
- **240 gr** harina de trigo
- **1 sobre** polvos de hornear
- **200 ml** nata

DECORACIÓN

Azúcar glas

POR RACIÓN

Proteínas	**7,7 g**
Grasas	**25 g**
Hidratos	**40 g**
Fibra	**2,4 g**

Elaboración

1. Ponemos en un bol los huevos, aceite, zumo de naranja y su ralladura, azúcar y la almendra molida, y batimos bien un par de minutos.
2. Añadimos la harina y los polvos de hornear, tamizando previamente, y lo batimos hasta integrar.
3. Añadimos la nata y mezclamos bien.
4. Pasamos la mezcla al molde y horneamos.
5. Con el horno precalentado a 170° con calor arriba lo dejamos 45 minutos.
6. Desmoldamos y dejamos enfriar completamente.
7. Cubrimos con azúcar glas y listo para disfrutar.

RECOMENDACIONES

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

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos