

Bizcocho de naranja

Este bizcocho es una opción estupenda para desayuno o merienda, fácil de hacer e increíblemente esponjoso. El glaseado le da un toque diferente.

Receta

Ingredientes

250 gr. de azúcar

1 naranja entera pelada

Un cuarto de la cáscara de la naranja y 1 cuarto de cáscara de limón

3 huevos

1 yogur de limón

100 gr. de aceite

250 gr. de harina

1 sobre de levadura Royal

1 pellizco de sal

Para el glaseado:

Azúcar glass y el zumo de media naranja

Preparación en Thermomix

1. Precalentar el horno a 180 , calor por arriba y por abajo.
2. Se pone en el vaso el azúcar. Vel. 6, unos segundos.
3. Se añade la naranja bien pelada y troceada, y los huevos. Programar 3 minutos, temp. 37 , vel. 5.
4. Se añade el yogur y el aceite. Mezclar a vel. 2 ½ durante unos segundos.
5. Incorporar la sal, la harina y la levadura. Mezclar vel. 2 ½, 15 seg. Terminar de envolver con la espátula.
6. Por último, engrasar un molde con mantequilla, espolvorear ligeramente con harina. —Admite todo tipo de molde, corona, plum-cake, redondo...—
7. Tiempo en el horno, 40 minutos aproximadamente.
8. Desmoldar, dejar en una rejilla, y cuando esté templado, con un pincel, extender el glaseado. Yo lo he hecho con un zumo de media naranja y azúcar glass, hasta conseguir una pasta muy espesa.

Preparación tradicional

1. Precalentar el horno a 180 , calor por arriba y por abajo.
2. Batir los huevos con el azúcar con unas varillas
3. Añadir el yogur de limón y el aceite, y batir de nuevo.
4. A continuación añadir el zumo de una naranja y su pulpa
5. Seguidamente incorporar la harina y la levadura, tamizadas con un colador grande, —esto es fundamental—
6. Añadir una pizca de sal y meter en el horno, en un molde engrasado, unos 40 minutos aproximadamente, calor por arriba y por abajo. Nunca abrir el horno hasta el final
7. Desmoldar y aplicar el glaseado, como se explicó arriba