



Bizcocho con zumo de naranja



Ingredientes:

- 6 Huevos
- 400 gr. de Harina
- 600 gr. de azúcar
- 1 vaso de zumo de naranja natural
- Medio vaso de aceite
- Ralladura de naranja
- 1 Sobre de levadura (16 gr. aprox.)

(Una vez terminado lo hemos decorado marcando el dibujo del molde con chocolate)

REALIZACIÓN:

La receta es muy sencilla. Lo realmente importante es que se puede elaborar entre toda la familia, incluidos los más pequeños y pasar una velada muy divertida. Se batan las yemas y se mezclan con el azúcar. Se añade el zumo, el aceite, la ralladura de naranja y el sobre de levadura. Se sigue batiendo y poco a poco se va añadiendo la harina y mezclando bien. Por último se añaden las claras a punto de nieve, se mezcla y se vierte en el molde previamente engrasado. (Hay moldes de silicona con formas realmente divertidas). Se introduce en el horno calentado a unos 200 ° C con ventilador hasta que esté cocido... y a disfrutar. ¿O realmente hemos disfrutado mientras lo realizábamos? ;-)

INGREDIENTES

