



## Bizcocho de nueces con aceite de oliva

### ingredientes (6 pax)

6 huevos  
225 gr. de harina tamizada  
150 gr. de azúcar  
150 cl. de aceite de oliva muy suave  
150 gr. de nueces molidas  
300 gr. de cobertura de chocolate  
400 gr. de mermelada de fresa  
Ralladura de naranja



PILAR TRALLERO  
ISMAEL ONTIÑANO  
OMAR VON BARNEKOW

### elaboración

Se mezcla el aceite con la ralladura de naranja y se calienta un poco para que se aromatice. Se mezclan los huevos con el azúcar hasta que triplique su volumen.

A continuación, se añade la harina tamizada mezclándola suavemente con la espátula para que los huevos no se bajen. Acto seguido añadiremos las nueces molidas. Por último, incorporaremos, por medio de un chorrillo, el aceite junto con las ralladuras de naranja.

Colocamos esta mezcla en un molde forrado con mantequilla y harina y lo horneamos a 180° C. durante 45 minutos aprox. Mientras tanto fundiremos la cobertura de chocolate.

Una vez horneado el bizcocho, lo abrimos por la mitad y lo rellenamos con la mermelada de fresa.

Finalmente, cerramos el bizcocho, lo cubrimos con la cobertura y lo dejamos enfriar.

