



# Bizcocho de Naranja

## buenos días

### INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO

- 2 Huevos
- 250gr de Harina
- 1 sobre de Levadura
- 100ml de Zumo de Naranja
- Ralladura de una Naranja
- 1 Yogur Natural
- 125gr de Mantequilla Ligera
- 125gr de Azúcar

### INGREDIENTES PARA EL ALMÍBAR

- 50ml de Zumo de Naranja
- 60ml de Agua
- 100gr de Azúcar
- La piel de 1 naranja y media.



Receta 014  
**Dulces**  
3 de noviembre de 2014

**Ingredientes principales**  
azúcar, harina, huevos,  
naranja

Buenos días a todos!!! y nunca mejor dicho, con la receta de esta semana!! un delicioso bizcocho de naranja ideal para un buen desayuno, un café con leche bien calentito con un vasito de zumo de naranja casero y un trocito de este bizcocho, nos asegura un Buen Día seguro, de ahí viene su título. Es un bizcocho muy sabroso, no es que tenga aroma a naranja, sino que sabe realmente a naranja, además de esponjoso es gustoso!!!

A mi me encanta comer dulce, sobre todo de buena mañana, y para que no siempre fuera bizcocho simple decidí darle un toque cítrico dulce, y para eso es ideal la naranja, eso sí, tenemos que encontrar unas buenas naranjas que tengan mucho jugo, si son de zumo mejor!! Ah, y que huelan muy bien!!

Os aconsejo guardarlo en la tartera de cristal o en una lata de galletas, así nos aguanta prácticamente toda la semanita sin ponerse duro, para ir desayunando un día si...un día también, jaja!!!es que esta bueno tanto solo como mojado en leche, y tardamos nada en prepararlo.

Animaros a prepararlo y así tendréis BUENOS DIAS hasta la semana que viene, que a ver que os publico... algo rico seguro!!!)

### MANOS A LA OBRA

1. Como siempre lo primero es precalentar el horno a 180 ° arriba, abajo y ventilador. Mezclamos la mantequilla con el azúcar hasta que quede totalmente integrada la mezcla, yo lo llamo punto pomada porque adquiere la consistencia parecida a la pomada. En este momento incorporamos los huevos uno a uno, cuando el primero se disuelva ya podemos poner el segundo.

2. Rallamos una naranja entera, pero sin llegar a lo blanco que sino amarga, y envolvemos para que se mezcle. A continuación y sin dejar de remover incorporamos la mitad de la harina tamizandola con el colador.

3. Lo siguiente que hacemos es exprimir el

zumo de las naranjas y lo añadimos, reservamos la piel de las naranjas exprimidas para el almíbar. También le metemos el yogur y batimos para que se mezcle todo bien.

4. Ahora añadimos la harina y la levadura que habíamos reservado con la ayuda del colador para que no queden grumos.

5. Engrasamos y enharinamos el molde, para que no se nos pegue el bizcocho, que sino vaya faena!!!

6. Vertemos la masa en el molde y lo metemos todo en el horno, bajamos la temperatura a 180° y ponemos calor solo abajo sin ventilador, durante 50 minutos.

7. Mientras tenemos el bizcocho en el horno, preparamos el almíbar, que es sencillísimo!! Ponemos el azúcar con la piel de las naranjas reservadas que teníamos del zumo, el agua y el zumo en una cazuela a fuego medio, punto 5 de la vitro, y removemos de vez en cuando para que no se pegue el azúcar, cuando hierva lo dejamos en ebullición unos 15 minutitos, y ya estará listo.

8. Pinchamos la tarta con un palillo y si sale limpio ya la tenemos!!! Huele a naranja que alimenta!!! La sacamos del horno y cuando este templada, desmoldamos.

9. Enseguida de desmoldarla vertemos el almíbar, que nos dará un brillo espectacular!!! y además esta riquísimo, probarlo con la cucharita y veréis!!!

10. Ya tenemos listo nuestro bizcocho, lo dejamos enfriar a temperatura ambiente hasta por la mañana y a desayunar!!!

Seguro que os encantara, porque nosotros nos chiflamos por este bizcocho!!! Disfrutarlo y sobre todo empezad con energía el día con este desayuno!!! BUENOS DIAS y hasta la semana que viene!!!)

