

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 9 Clara de huevo
- 230 g. de Harina
- 16 g. de Levadura en polvo
- 100 g. de Aceite de oliva
- 150 g. de Zumo de naranja
- 180 g. de Azúcar
- Ralladura de una naranja
- decoración de Azúcar glas

**Preparación:**

## Paso 1

Bate el aceite con el azúcar y la ralladura de naranja. Incorpora el zumo de naranja y la harina tamizada con la levadura. Monta las claras a punto de nieve y mézclalas con el resto de la preparación ayudándote con una espátula. Vierte la mezcla en unos moldes engrasados con mantequilla y hornea a 160° (horno precalentado) durante 20 minutos, hasta que al introducir un palillo de madera salga limpio. Dejarlos enfriar sobre una rejilla de aluminio. Cuando estén fríos, espolvorear por encima con azúcar glas.