

**Creador:** Gorette Gutierrez **Recetizador:** Jose Saez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Esta receta sirve tanto para hacer bizcocho como magdalenas. Ultimamente las hago mas como magdalenas, pero quedan igual de rico

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de Azucar
- 1 naranja entera ( de piel fina, especial para zumo )
- 3 1-2 huevos
- 100 g de aceite girasol
- 1 Yogur natural
- 250 g de harina
- 1 sobre levadura

## Preparación:

### Paso 1

Triturar la naranja con piel y todo, junto con los huevos y el azucar

## **Paso 2**

*Añadir el yogur y el aceite y mezclar bien*

## **Paso 3**

*Añadir la harina poco a poco y tamizada. Por último incorporar la levadura. Seguir mezclando hasta que quede todo homogéneo*

## **Paso 4**

*Untar un molde con mantequilla y harina, si queremos hacer un bizcocho y hornear durante unos 35 minutos aproximadamente. Si queremos hacer magdalenas, disponer las capsulas en una bandeja de horno y las llenas hasta un poco más de la mitad. Hornear unos 10 minutos hasta que estén doraditas*