

Creador: Gorette Gutierrez **Recetizador:** Carmen Antunez



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. Últimamente las hago mas como magdalenas, pero quedan igual de rico

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de Azúcar
- 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 azúcar

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