Bizcocho de Naranja

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Goretti Gutierr **Recetizador:** leire iruretago



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 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 acite y mezclar bien

Paso 3

Añadir la harina poco a poco y tamizada. Por ultimo incorporrar la levadura. Seguir mezclando hasta que quede todo homogeneo

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, dispones las capsulas en una bandeja de horno y las llenas hasta un poco mas de la mitad. HOrnear unos 10 minutos hasta que esten doraditas