# BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON GLASEADO DE NARANJA

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

**Creador:** *antonia ferrer* **Recetizador:** *Isabel Lorenzo*



**Tiempo:** 1 hora
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

*Un rico bizcocho de chocolate con un sabor bien especial.*

## Ingredientes para 8 personas :

- 4 Huevos
- 100 grs de azúcar
- 75 grs de harina
- 30 grs de cacao
- la piel rallada de una naranja
- 1 taza de azúcar glass
- 10 grs de mantequilla
- 2 cucharadas de zumo de naranja

## Preparación:

### Paso 1

*Separar en dos boles las yemas de las claras de los huevos y batir las claras a punto de nieve y reservar, batir las yemas con el azucar hasta que doble su tamaño. Mezclar con movimientos envolventes las claras y las yemasy cuando esten añadir la harina tamizada junto al cacao y una cucharada de piel de naranja rallada, mezclar muy suavemente para que no pierda esponjosidad. Preparar un molde y poner la masa al horno. Mientras prepara un baño maria con el azúcar glass, la mantequilla, otra cucharada de ralladura de naranja y el zumo, remover y formar como un almibar. Desmoldar el bizcocho de chocolate y darle pinceladas por toda la superficie con el almíbar de naranja que teníamos reservado.*