BIZCOCHO DE NARANJA AL MICROONDAS

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Susana Puente

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

¿TIENES PRISAS PORQUE VIENE UNA VISITA EN 30 MINUTOS?....
¡¡¡¡ARREGLADO!!!!

Ingredientes para 6 personas :

- 2 HUEVOS
- 4 CUCHARADAS de MANTEQUILLA POMADA
- 4 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 7 CUCHARADAS de HARINA
- 1 SOBRE de LEVADURA
- 2 CUCHARADAS de RON MIEL
- 4 CUCHARADAS de ZUMO DE NARANJA
- 1 PIEL de NARANJA RALLADA
- 1 PIZCA de COLORANTE NARANJA (OPCIONAL)
- 1 PIZCA de SAL
- ACEITE Y HARINA PARA EL MOLDE

Preparación:

Paso 1

EN UN BOL PONEMOS LOS HUEVOS CON LA MANTEQUILLA, LA RALLADURA Y EL AZÚCAR Y BATIMOS CON LA BATIDORA. AÑADIMOS EL ZUMO Y EL RON Y BATIMOS. SEGUIDAMENTE INCORPORAMOS LA HARINA, LA SAL Y LA LEVADURA Y TERMINAMOS DE MEZCLARLO TODO. (SI PONEMOS COLORANTE ES EL MOMENTO). ENGRASAMOS EL MOLDE ESPOLVOREAMOS CON HARINA ELIMINANDO EL SOBRANTE. INCORPORAMOS LA MEZCLA AL MOLDE Y LO METEMOS EN EL MICROONDAS A MÁXIMA POTENCIA 7 MINUTOS. (COMPROBAR CON UNA VARILLA SI ESTÁ SECO, SI NO LO ESTÁ VOLVER A COCER DE 1 MINUTO EN 1 MINUTO). DEJAMOS REPOSAR EN EL MODE SOBRE UNA REJILLA 3 MINUTOS Y DESMOLDAR.