BIZCOCHO DE NARANJA Y ALMENDRAS

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

Creador: *antonia ferrer*



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 2 naranjas
- 100 mililitros de leche
- 250grs de harina
- 1 sobre de levadura
- 1 pellizco de sal
- 120gr azúcar
- 60grs de almendras molidas
- 2 huevos
- 100grs de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Primero lavaremos bien las naranjas, las exprimiremos y utilizaremos parte de la corteza (sin lo blanco) que la moleremos con el azúcar. En un bol mezclamos los huevos con el azúcar y la cascara de naranja hasta que estén bien espumosos, añadimos la mantequilla fundida y mezclamos un poco mas. Mezclamos la leche con el zumo de naranja. En el tamizador pondremos al harina, la levadura y la sal y la iremos añadiendo poco a poco en la mezcla de huevos, alternando con la mezcla de leche y zumo, procurando que no nos queden grumos. Cuando lo tengamos todo incorporado a la masa añadimos las almendras molidas y damos otras vueltas suavemente a la masa. Lo pasamos al molde y al horno que tendremos previamente caliente. Cuando veamos que la masa tiene suficiente consistencia ponemos por encima del bizcocho unos trozos de naranja confitada y seguimos horneando hasta que este en su punto. Dejarlo enfriar antes de desmoldarlo.