



Bizcocho de Naranja con chocolate

Ingredientes

- Utilizaremos la medida del vaso para el aceite, la harina, la naranja exprimida
- 1 vaso de naranja exprimido.
- 3 vasos de azúcar.
- 1 vaso de aceite girasol o aceite suave de baja graduación.
- 3 vasos de harina tamizada.
- 6 huevos.
- 1 sobre y medio de levadura "Royal".
- 1 sobre de pepitas de chocolate.
- Ralladura de naranja y limón.
- Zumo de naranja.

Elaboración de la masa

Mientras vamos preparando la masa, vamos a encender el horno para que vaya cogiendo calor. Lo ponemos a 180° y el tiempo de duración a 45 minutos.

Cogemos un par de naranjas para rayar su corteza, hacemos lo mismo con el limón (solamente la ralladura). Después cortamos las naranjas para exprimir el zumo.

En un bol, vamos echando las yemas, 3 vasos de azúcar, las ralladuras de naranja y limón, el zumo de naranja exprimido, y por ultimo el aceite. Se va batiendo bien hasta que coja cuerpo y lo dejamos ahí preparado.

Después vamos tamizando la harina y los sobres de levadura para que coja aire y se echa en la masa del azúcar, zumo, ralladuras, yemas, aceite sin dejar de mover para mezclarlo bien.

Por otro lado cogemos las claras de los huevos que previamente habíamos separado, para montarla a punto de nieve. Las claras montadas a punto de nieve se incorpora a la masa moviendo poco a poco hasta que este mezclado. Por ultimo, se echa las pepitas de chocolate a la masa que hemos hecho.

Preparación de la masa

Coger una placa con fondo y colocamos el papel vegetal en el fondo, y vamos incorporando la masa y lo metemos en el horno a una temperatura de 180° y 45 minutos de duración.