

Aprende a preparar un bizcocho de naranja

Para los que empiezan a hacer bizcochos y para aquellos a los que les apetece hacer una receta de siempre, de las mejores, de las que triunfan para acompañar tu desayuno. En este recetario te proponemos algunas sencillas, tradicionales y otras innovadoras, versiones bajas en calorías y con ingredientes que no imaginaste (como por ejemplo con aguacate).

INGREDIENTES: 10-12 personas/1 h 10 min

Para la masa:

2 naranjas
160 g de mantequilla
200 g de azúcar
1 yogur natural (125 g)
6 huevos
400 g de harina
16 g de levadura en polvo

Para decorar:

1 o 2 cucharadas de azúcar glas

PREPARACIÓN:

1. Corta en trozos 150 g de mantequilla, dispónla en un cuenco grande y déjala a temperatura ambiente unos 30 minutos, hasta que se ablande.
2. Lava 1 naranja, sécala con papel de cocina y ralla la piel, evitando la parte blanca que amarga. Corta ambas naranjas por la mitad, exprímelas y filtra el zumo.
3. Añade el azúcar al cuenco con la mantequilla y bate, preferiblemente con unas varillas eléctricas, hasta que obtengas una preparación cremosa y blanquecina.
4. Agrega el yogur y remueve hasta que esté integrado.
5. Incorpora la ralladura y el zumo de naranja, y sigue mezclando 2 o 3 minutos más.
6. Casca los huevos y añádelos, de uno en uno y sin dejar de batir; no incorpores el siguiente hasta que el anterior no esté totalmente integrado.
7. Por último, tamiza por encima la harina con la levadura, y remueve hasta lograr una preparación esponjosa.
8. Vierte la masa anterior en un molde desmontable de unos 22 cm de diámetro engrasado con la mantequilla restante y cuece el bizcocho, en el horno precalentado a 180°, durante 50 minutos.
9. Pásalo a una rejilla y espera a que se enfríe del todo antes de desmoldarlo.

10. Espolvoréalo con el azúcar glas y sirve.

Con información de [Myfoodandfamily](https://www.myfoodandfamily.com)