

# BIZCOCHO DE NARANJA

## *BIZCOCHO DE NARANJA*



¿Quién no ha hecho alguna vez un bizcocho de yogur y naranja?

Una de las primeras recetas que aprendemos en cocina cuando somos pequeños y nos entra el antojo de hacer algo dulce en casa, ¿os dais cuenta que siempre suele ser la del bizcocho? Que tendrán estos dulces que siempre nos encandilan...

Cuando le preguntamos a nuestra madre, abuela o el referente que tengamos en ese momento para tomar nota casi siempre nos presentan una receta de bizcocho de yogur, ¿verdad? Hay miles de versiones pero es

la que probablemente se elabora más por los hogares. Tal vez por su buen sabor, por su sencillez en el proceso o por que solicita ingredientes que siempre solemos tener a mano. No importa el porqué, la cuestión es que todas ellas están buenísimas y todos llegamos a la conclusión que como el bizcocho casero no hay ninguno,,,

Aquí os presento una versión que está para chuparse los dedos, no falla en el desayuno cada poco tiempo. Os pongo las medidas de dos maneras, para los que tenéis pesa en gramos y para los que no en medidas de envase de yogur.

## **INGREDIENTES**

- 2 yogures naturales.
- 6 huevos.
- Azúcar 400 g o 4 envases.
- Ralladura de naranja.
- Zumo de dos naranjas.
- Harina 330 g o 6 envases.
- Aceite 180 ml o 2 envases.
- 2 Sobres de levadura tipo Royal.
- Sal.

## **DE FORMA TRADICIONAL**

### **ELABORACIÓN**

1. Programamos el horno a 180º por arriba y por abajo y engrasamos el molde que vamos a utilizar con aceite o margarina y harina.
2. Cogemos un bol grande e introducimos en él los huevos y el azúcar. Batimos con batidora hasta blanquear un poco la mezcla.
3. Añadimos el aceite, la ralladura de naranja, el zumos de las dos naranjas y los yogures. Seguimos batiendo hasta unificar bien todo.

4. Agregamos la harina, la sal y la levadura y batimos de nuevo hasta que quede bien mezclado.
5. Quitamos el calor de arriba en el horno de manera que solo pegue por abajo y colocamos el bizcocho en la segunda rejilla empezando por abajo.
6. Horneamos aproximadamente unos 40 minutos o hasta que pinchando con un cuchillo o palillo este nos salga seco del todo.
7. Una vez fuera del horno esperamos unos minutos y desmoldamos.

Consejos a la hora de hornear un bizcocho. Cuando el bizcocho empieza a subir en el horno y lleva un pedazo, solemos ojear a través del cristal, y cuando no sabemos si está listo, si le falta poco o mucho, a veces nos mata la curiosidad y tenemos la manía de abrir el horno y pinchar. Pues hay que evitarlo en la medida de lo posible o al menos en los primeros 30 minutos de horneado hasta que coja consistencia porque sino corremos el riesgo de que el bizcocho se nos venga abajo. Vamos a darle tiempo para que suba y esponje bien.

## **CON THERMOMIX**

### **ELABORACIÓN**

Con la thermomix la fórmula sigue siendo igual de sencilla. Una vez que hemos engrasado el molde que vamos a utilizar con grasa y harina y ponemos el horno en marcha a 180º por arriba y por abajo, (en el momento de introducir el bizcocho lo dejaremos solo por abajo), nos disponemos a elaborar la mezcla de la siguiente manera.

1. Introducimos en el vaso el azúcar, los huevos, la ralladura y el zumo de las dos naranjas. Programamos 6 minutos a 37º, en velocidad 5.
2. Añadimos el aceite y los yogures y mezclamos 20 segundos a velocidad 3.
3. Incorporamos la harina, la levadura y la sal y marcamos 30 segundos a velocidad 4.

4. Vertemos la mezcla en el molde engrasado . Bajamos el calor solo a la parte de abajo y colocando la bandeja en la segunda rejilla horneamos unos 40 minutos o hasta que pinchando con un palillo este nos salga limpio.
5. Cuando esté listo dejamos enfriar unos minutos y desmoldamos.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>