

Bizcocho de naranja glaseado



✦ Ingredientes

- 3 huevos
- 3 naranjas de zumo
- 1 yogur natural sin lactosa
- Harina (3 yogures)
- Azúcar (2 yogures)
- Aceite de oliva (1 yogur)
- 1 sobre de levadura
- 300 gr. de azúcar glas (*glacé*)



✦ Preparación

Bizcocho de naranja

Lo primero que vamos a hacer es rallar una de las naranjas. Después, vamos a exprimir esa y las otras dos naranjas restantes y reservar ese zumo.

En un recipiente vamos a echar los tres huevos, la ralladura y el zumo de dos naranjas exprimidas, el contenido del yogur natural y, usando siempre la medida de este yogur, vamos a añadirle dos yogures de azúcar y un yogur de aceite de oliva. Lo batimos todo muy bien con la batidora.

Ahora vertemos toda la mezcla anterior en un cuenco grande, porque a partir de ahora deberemos batir mano. Usando la medida del yogur, añadimos tres de harina (podemos usar un ceazo o un colador para cernir la harina, para incorporar aire a la mezcla y así quedará el bizcocho más esponjoso) y el sobre de levadura, y batimos muy bien a mano, hasta que no queden grumos.

Precalentamos el horno a 180° con calor arriba y abajo. Mientras, preparamos el molde mojando con un poco de aceite de oliva la superficie y espolvoreando un poco de harina, para que el bizcocho no se pegue en el horno. Vertemos toda la mezcla bien batida y lo metemos todo al horno, 40 minutos con calor sólo por abajo. Es importante no abrir el horno en ese tiempo porque el bizcocho podría venirse abajo. Además, al terminar de hornearse, no es conveniente sacarlo bruscamente, si no que lo dejamos enfriando dentro del horno con la puerta entreabierta.

Bizcocho de naranja glaseado



Glaseado

Exprimimos la otra naranja y ponemos a calentar el zumo en un cazo junto con el azúcar glas removiendo muy bien hasta que el jugo hierva. Si no queremos comprar el azúcar glas, podemos hacerlo nosotros mismos con ayuda del molinillo de café o la batidora, moliéndolo muy bien hasta hacer el azúcar polvo.

Después, vertemos el glaseado resultante sobre el bizcocho (todavía dentro del molde), y lo dejamos toda la noche para que empape bien el sirope de naranja.