

*orange & choc
bundt cake*



Ingredientes:

bizcocho de chocolate:

- 250 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
 - 250 gr de azúcar
 - 200 gr de harina
- 50 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 250 gr de huevos (aproximadamente 4 tamaño L)
- 1 sobre de levadura = 14 gr

bizcocho de naranja:

- 1 naranja entera
- 250 gr de azúcar
 - 3 huevos
- 100 ml de aceite de girasol
 - 1 yogur cremoso
 - 250 gr de harina
- 1 sobre de levadura = 14 gr

Preparación:

bizcocho de chocolate:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. A continuación añadimos los huevos uno a uno. Hasta que no se ha integrado el primero no incorporar el siguiente.

Finalmente añadimos la harina, cacao y levadura. Nos quedará una masa muy, muy densa.

bizcocho de naranja:

En un vaso batidor trituramos la naranja lavada y troceada (con piel). Añadimos los huevos y el azúcar.

Vertemos la mezcla en un bol y agregamos el yogur y el aceite. Por último, añadimos la harina y levadura.

montaje y horneado:

Engrasamos el molde elegido (uno extra grande o dos grandes) y alternamos cucharadas de las masas de ambos bizcochos.

Horneamos a 180° (yo con aire) durante 40-50 minutos, hasta que al pinchar con un palillo éste salga limpio.

[Conlaszarpasenlamasa](#)



*orange & choc
bundt cake*