



**BIZCOCHO**  
*de naranja*

Ingredientes para un molde de 22 cm de diámetro:

1 naranja

3 huevos de gallinas felices (tamaño L aproximadamente)

250 gr de azúcar

100 gr de aceite de girasol

1 yogur

250 gr de harina

12 gr de levadura química

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°.

Colocamos en el vaso del robot de cocina la naranja lavada, con piel y partida en cuartos. Añadimos los huevos y el azúcar: 3 minutos, 40°, velocidad 5.

Agregamos el aceite de girasol y el yogur. 10 segundos, velocidad 3.

Finalmente, incorporamos la harina y la levadura química. 1 minuto, velocidad 5.

Engrasamos el molde, vertemos la masa y horneamos durante 40 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)