

bundt cake de naranja y aove

Ingredientes:

- 3 huevos de gallinas felices tamaño L aproximadamente
- 150 gr de azúcar
- 2 naranjas pequeñas (el zumo y la ralladura)
- 110 gr de AOVE (aceite de oliva virgen extra)
- 450 gr de harina
- 2 cucharaditas de levadura química

Preparación:

- Precalentamos el horno a 180°.
- Batimos los huevos junto con el azúcar durante 8 minutos.
- Añadimos en forma de hilo el AOVE y seguimos mezclando.
- A continuación, incorporamos la ralladura y el zumo de las dos naranjas.
- Finalmente, agregamos la harina tamizada y la levadura química.
- Engrasamos el molde elegido, vertemos la masa y horneamos durante 35-40 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio.

[Con las zarpas en la masa](#)

