

Recetas de "Las Cosas Ricas de Gaby"

Bizcocho de Naranja

Ingredientes para el bizcocho

350 grs de harina con leudante (harina para bizcochos/bizcochona)
210 grs de azúcar
250 cc de leche
2 huevos
5 cucharadas de aceite de girasol
la ralladura de 1 naranja

Ingredientes para la cubierta

40 grs de mantequilla
3 cdas de azúcar
1/2 taza de pan rallado



Preparación del bizcocho

Para hacer este bizcocho necesitamos un molde con hueco en el centro, lo untamos con mantequilla y luego le espolvoreamos con un poco de harina hasta que quede toda la mantequilla bien cubierta. Retiramos el excedente de harina que quede suelta.

Encendemos el horno a 180° para que cuando metamos el bizcocho ya esté a la temperatura justa.

En un bol mezclamos los ingredientes secos: el harina y el azúcar. En otro recipiente mezclamos los ingredientes líquidos: la leche, los huevos el aceite y la ralladura de naranja y los agregamos a los ingredientes secos revolviendo con cuchara de madera hasta que la mezcla quede homogénea.

Colocamos la preparación en el molde que preparamos anteriormente y reservamos.

Preparación de la cubierta

Mezclamos los ingredientes con las manos hasta homogeneizar, queda una preparación pastosa-arenosa, la colocamos encima de la preparación del bizcocho (puede parecer que es mucha cantidad, pero no lo es! luego de horneado esta capa azucarada queda muy bien y muy rica!)

Esparcimos la preparación por encima de la preparación de bizcocho que habíamos reservado y llevamos a horno (que habíamos precalentado a 180° entre 35 y 40 minutos).

Una vez que lo sacamos del horno veréis que se puede desmoldar casi inmediatamente, pero es recomendable esperar un ratito hasta que el bizcocho se enfríe.