RecetaKA

BIZCOCHO DE NARANJA



Ingredientes para 8 porciones: 70 ml de aceite de girasol / 150 g de azúcar / 250 g de harina / 1 sobre de levadura / 3 huevos / 1 naranja de zumo / esencia de vainilla / 40 g de nueces *(opcional)*



Elaboración

1. Precalentar el horno a 170º con calor arriba y abajo.
2. Lavar bien la naranja y cortarla en cuartos. Echarla en un recipiente.
3. Agregar el aceite de girasol, los 3 huevos, el azúcar y la esencia de vainilla.
4. Triturar todo muy finamente hasta obtener una crema muy suave.
5. Echar la mezcla en un bol.
6. Tamizar la harina y la levadura.
7. Mezclar con espátula con movimientos envolventes hasta que quede perfectamente mezclado
8. Agregar las nueces picadas y mezclar bien *(opcionales)*
9. Echar sobre un molde previamente enharinado.
10. **Horneado:** Pasar el selector de calor a calor (solo) abajo y hornear durante 40’ o hasta que este hecho.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil