Bizcocho de naranja y yogurt

12/02/2015



Este bizcocho está riquísimo y queda muy **esponjoso**; es de esas recetas que se hacen rápidamente y con **ingredientes sencillos**. Es ideal para el desayuno o para el café.

Ingredientes:

- 3 huevos
- 250 grs. de azúcar
- El zumo de una naranja
- Ralladura de naranja (sin nada de parte blanca para que no amargue)
- Un yogurt natural
- 100 ml. de aceite de girasol
- 250 grs. de harina de repostería
- Un sobre de levadura química
- Un pellizco de sal

Empezaremos calentando el horno a 180º y **engrasando un molde** con un poco de mantequilla, de esta manera nos será más fácil desmoldar.

Batiremos los huevos en un bol hasta doblar su volumen, añadiremos el azúcar poco a poco mientras seguimos batiendo. Una vez mezclado, incorporamos el zumo y la ralladura de naranja, seguimos batiendo y añadiremos el aceite, a mí me gusta el de girasol para los bizcochos, su sabor es más suave, aunque si preferís el de oliva lo podéis utilizar. Luego añadiremos el yogurt natural y seguiremos batiendo. Una vez integrado

añadiremos la harina tamizada, la levadura y la sal. Batiremos con **movimientos suaves y envolventes**.

Por último vertemos la mezcla en el molde que engrasamos anteriormente y lo metemos en el horno sobre 30 minutos. El tiempo dependerá del tamaño del molde y del tipo de horno. **Nunca abrir el horno a mitad de cocción** porque se nos bajará. La prueba para saber si está hecho es pincharlo con un cuchillo o pincho, si sale limpio está listo.

Sugerencia: Antes de hornear se puede **espolvorear la superficie con azúcar** y canela o bien una vez frío el bizcocho, espolvorear con azúcar glass.



Esta receta también podemos hacerla en la **thermomix**:

En primer lugar ponemos en el vaso el azúcar y lo pulverizamos, a continuación añadimos la corteza de naranja y la pulverizamos también. Después echamos en el vaso el zumo de naranja y los huevos, trituramos 3 minutos /37°/ velocidad 5.
Añadimos 80 gramos de aceite de girasol y el yogurt, mezclamos 5 segundos/velocidad 4.

Incorporamos la harina, la levadura y la sal, mezclamos 15 segundos/velocidad 3. Terminaremos de mezclar con la espátula con movimientos envolventes.