Receta de Bizcocho De Fanta De Naranja

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos el día de nuestra Región, os dejo esta receta de bizcocho de naranja que os resultará un postre exquisito para tomar con un buen café, Feliz día de Castilla la Mancha!!!

Ingredientes

- Huevos grandes (tres)
- Azúcar (125grs)
- Harina de repostería (375grs)
- Aceite de oliva (medio vaso)
- Fanta de naranja (125ml)
- Levadura (un sobre)
- Ralladura de Naranja

Modo de Preparación

1. En un bol, batir los huevos, primero las claras y luego echar las yemas
2. Añadir el azúcar, la fanta, la ralladura de naranja y el aceite y mezclar bien todo con la batidora
3. Echar la harina y volver a mezclar y por último echar el sobre de levadura y mezclarlo bien
4. Engrasar un molde con aceite o mantequilla y harina espolvoreada, si el molde es de silicona pues no hace falta
5. Precalentar el horno a 180 Grados
6. Volcar la mezcla en el molde y meter al horno unos 25 ó 30 minutos hasta que pinchéis con un palillo y salga limpio, no abrir el horno durante la cocción, porque no sube la masa
7. Desmoldar y....a disfrutar de este rico bizcocho!!!