

Bizcocho de naranja



Ingredientes:

250 gr de harina
250 gr de fécula
200 gr de azúcar
7 huevos
1 naranja natural
1 naranja confitada
ron
aceite o mantequilla

Preparación:

Para el bizcocho de naranja se trocea una naranja confitada, se macera en ron durante varias horas, se escurre y se reserva.

Se ralla la corteza de una naranja y se coloca en un cuenco con el azúcar, añadiéndole las yemas de huevo. Se bate todo ello muy bien hasta que adquiera un color blanquecino.

Se le agrega harina y fécula a la mezcla anterior y se sigue batiendo hasta que esté perfectamente ligada.

En un cuenco aparte, se baten las claras a punto de nieve y se incorporan a la masa.

En un molde, previamente untado de aceite o mantequilla se echa la mitad de la masa, sobre la que se van colocando los trozos de naranja macerada.