

BIZCOCHO DE NARANJA CON CHOCOLATE

Ingredientes:

1 de mantequilla
1 taza de azúcar
Ralladura de 1 naranja
Zumo de ½ naranja
½ Cdta. de esencia de naranja
1 Cdta. de vainilla
4 huevos
2 ¼ taza de harina
1 ½ Cdta. de polvo de hornear
½ Cdta. de sal
100 gr. de chocolate en trocitos
1 ½ taza de naranjas glaseadas o confitadas
Azúcar glas c/n

Preparación:

Cortar en trocitos muy finos y delgados las naranjas confitadas. Reservar.
Picar el chocolate en trozos y reservar.
Cernir la harina, la sal, el polvo de hornear y reservar.
Batir la mantequilla pomada hasta conseguir una crema.
Cuando está bien cremosa incorporar el azúcar de a poco sin dejar de batir.
Agregar la ralladura de naranja, la esencia de naranja, la vainilla y el zumo de naranja.
Batir hasta que esté totalmente mezclado.
Sin dejar de batir agregar de uno en uno los huevos.
Seguir batiendo hasta conseguir que sea una crema homogénea.





Agregar la harina cernida con la sal y el polvo de hornear de un solo golpe.
Con una espátula mezclar con movimientos suaves.
Colocar el chocolate y la cáscara de naranja en un bol.
Agregar un poco de harina y mezclar para impregnarlas.
Cuando están bien enharinadas, pasar por un colador para retirar el exceso de harina.
Esto evita que mezclarlo con la masa se vayan al fondo y no queden bien distribuidas.
Agregarlas a la masa y mezclar con suavidad para integrar.
En un molde forrado con papel de horno colocar la masa hasta $\frac{3}{4}$ de su tamaño. Esto permitirá que crezca y no se derrame.
Horno precalentado a 165°C hasta que al pincharlo salga limpio.
Una vez listo el bizcocho retirarlo del horno, colocarlo sobre una rejilla para que enfríe.
Espolvorear con azúcar glas por encima y decorar con rodajas de naranja confitada.
Y listo... a disfrutar de un delicioso bizcocho con un buen café o chocolate.

¡Hasta la próxima!