

BIZCOCHO DE NARANJA Y CHOCOLATE



INGREDIENTES: (6 personas)

- 1 vaso de harina de trigo integral (para hacer sin gluten necesitamos harina de arroz y harina de trigo sarraceno, mitad y mitad)
- 1 vaso de panela
- 3 huevos
- ¼ de vaso de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- 1 naranja entera
- 80g/100g de chocolate en tableta para postres
- 1 sobre de levadura o gasificante

BIZCOCHO DE NARANJA Y CHOCOLATE



MATERIALES:

- Bol grande o ensaladera
- Vaso
- Tabla
- Cuchillo
- Rallador
- Batidora
- Lengua
- Pincel
- Recipiente para horno



ELABORACIÓN:

Para empezar ponemos en un bol grande todos los ingredientes secos, harina, panela, pizca de sal, levadura y mezclamos bien. Para hacer sin gluten es un vaso de harina, mitad harina de arroz, mitad de harina de trigo sarraceno.

En un vaso de batir rallamos la naranja por la parte fina del rayador con cuidado de no coger la parte blanca de la naranja, ya que podría amargar nuestro bizcocho. Después pelamos bien y añadimos los gajos de naranja junto con la ralladura y batimos con la batidora.

Batimos los huevos y los añadimos al bol donde tenemos los ingredientes secos. También ponemos la naranja batida y el aceite. Mezclamos muy bien.

BIZCOCHO DE NARANJA Y CHOCOLATE



Cortamos con ayuda de una tabla y un cuchillo la tableta de chocolate, no tienen que quedar trozos iguales eso no importa, es interesante que haya trozos diferentes, eso sí, no demasiado grandes. Engrasamos una bandeja de cristal o cualquier recipiente de horno con aceite de oliva. Precalentamos el horno a 180º por 10 minutos Echamos la masa en la bandeja de horno y por último, espolvoreamos el chocolate rallado por encima de la masa. Horneamos por 20/25 minutos a 180º C. Pasados 20 minutos podemos pinchar el bizcocho, con un palillo o cuchillo, si sale limpio, nuestro bizcocho está listo.