Receta de Bizcocho de Naranja y Chocolate

21 Abr 2018

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una de las recetas más exquisitas que podéis preparar como postre para vuestra familia, se trata de un **Bizcocho de Naranja y Chocolate**, seguro que triunfaréis con este postre de preparación fácil y de riquísimo sabor.

Ingredientes

- Azúcar (220 grs)
- Huevos (cuatro)
- Yogur natural (uno)
- Aceite de oliva (90 ml)
- Levadura (un sobre)
- Harina (220 grs)
- Sal (una pizca)
- Naranja (una)
- Chocolate de cobertura (200 grs)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º
2. Lavar la naranja y rallar toda la cáscara y reservarla, después quitarle la piel blanca y cortarla en trozos pequeños y ponerlos en un bol
3. Añadir a la naranja un huevo entero y las tres yemas de los otros, a continuación echar el azúcar y batir hasta que quede espumoso
4. Echar el yogur y el aceite y volver a batir
5. Tamizar con un colador la harina con la levadura y la sal y añadir la ralladura de naranja, remover bien para que se mezcle todo
6. Añadir estos ingredientes a la mezcla anterior y batir intensamente hasta que quede bien integrado todo
7. Engrasar y enharinar un molde apto para el horno y volcar toda la mezcla
8. Meter al horno precalentado durante unos cuarenta minutos o hasta que al pincharlo con un palillo, éste salga limpio
9. Dejar a temperatura ambiente
10. Deshacer el chocolate de cobertura en el microondas y extenderlo por todo el bizcocho, dejar que se enfríe y se endurezca
11. Servir acompañado de un buen café y....buen provecho!!!