

BIZCOCHO DE NARANJA

INGREDIENTES

4 huevos
250 g de azúcar
250 g de mantequilla
250 g de harina
Esencia de vainilla
La ralladura de 2 naranjas
Una pizca de sal
1 sobre de levadura
100 g de nueces

PREPARACIÓN

En un bol grande batimos los huevos con el azúcar hasta que quede con una pequeña espuma y añadimos la mantequilla previamente derretida en el micro.

Luego, mezclamos la levadura con la harina y la echamos a la mezcla y a volvemos a batir. Dejamos reposar por 10 min.

Añadimos la ralladura de las 2 naranjas y la sal. Batimos todo hasta que no queden grumos.

Echar la mezcla en un molde enharinado y enmantequillado, y antes de meterlo en el horno añadimos las nueces (que habremos enharinado previamente, para que no se bajen al fondo del bizcocho).

Metemos el bizcocho en el horno a 180° durante unos 40 minutos, siempre hay que mirar y con un tenedor pinchar el bizcocho con un cuchillo y sacar cuando salga seco

Dejamos enfriar durante 2-3 horas.