

Blenuten®

Recetas para grandes comedores



Bizcocho de naranja

A partir de 12 meses



1h



Media



Horno

Ingredientes (para una ración)

- Zumo de 1 naranja y un poco de piel rallada fina
- 150 g de harina fina
- 150 g de azúcar glas
- 25 g de aceite de girasol o de oliva sabor suave
- 3 huevos
- 1 cucharadita de postre de levadura
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de postre de esencia de vainilla
- 4 cacitos de **Blenuten Neutro 0% azúcares añadidos**
- Aceite y papel de horno para untar el molde

Preparación

1. Precalentad el horno a 180 °C.
2. Separad las yemas de las claras.
3. En un cuenco y, con la ayuda de unas varillas, montad las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar.
4. En otro cuenco, batid las yemas con el resto de azúcar. Luego añadid el aceite poco a poco, el zumo de naranja, la ralladura y la esencia de vainilla, ¡mmm!
5. Seguidamente, batiendo a mano en movimientos envolventes, añadid la harina mezclada con la levadura y los 4 cacitos de **Blenuten Neutro 0% azúcares añadidos**. Podéis ayudaros de un colador para tamizar los ingredientes secos y que no queden grumitos.
6. Con el mismo cuidado, añadid las claras a punto de nieve hasta lograr una crema uniforme.
7. Untad el molde (preferiblemente alargado, tipo cake) con aceite y cubridlo con papel de hornear.
8. Verted la mezcla con cuidado y... ¡manos quietas! No se prueba hasta que esté listo.
9. Poned el molde en el horno a 180 °C unos 20-30 minutos y ¡a esperar!
10. Para saber si el bizcocho está hecho, podéis pincharlo con un cuchillo y comprobar que la punta sale limpia y seca.

Truco culinario

Para que quede el bizcocho tostadito y crujiente, podéis espolvorear un poco de azúcar glas por encima antes de hornearlo.

Ideal para niños

Poder preparar un bizcocho casero con tu peque es bueno por varios motivos. Por un lado, es una forma de controlar la calidad de los ingredientes y así mejorar la calidad de los nutrientes, en comparación con la pastelería industrial.

Por otro, se presenta como una gran oportunidad para introducir a los más pequeños en la cocina, hecho que ayuda a forjar el vínculo con los adultos, aporta un rato de diversión... ¡e incluso de aprendizaje!

