



Bizcocho al aceite de oliva

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 1 hora y 1/4

Para 6-8 personas

- Es de los bizcochos más sencillos que se pueden hacer. El tiempo de preparación es mínimo y no se necesita batir.
- Además es sano por no tener más grasa que el aceite de oliva.
- Si prefieres puedes cambiar la naranja por otro cítrico, lima, limón, pomelo...

Ingredientes:

220 gr. de harina
150 gr. de azúcar
1/2 cucharita de bicarbonato de soda
1/2 cucharita de levadura royal
1 y 1/2 cucharita de sal
300 gr. de leche
300 gr. de aceite de oliva suave
3 huevos
1 cucharada y 1/2 de ralladura de naranja
125 ml. de zumo de naranja

-
-
_ Pon en un bol todos los ingredientes húmedos, leche, aceite, huevos ralladura y zumo y en otro los secos, harina, azúcar, sal, bicarbonato y levadura.
-



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

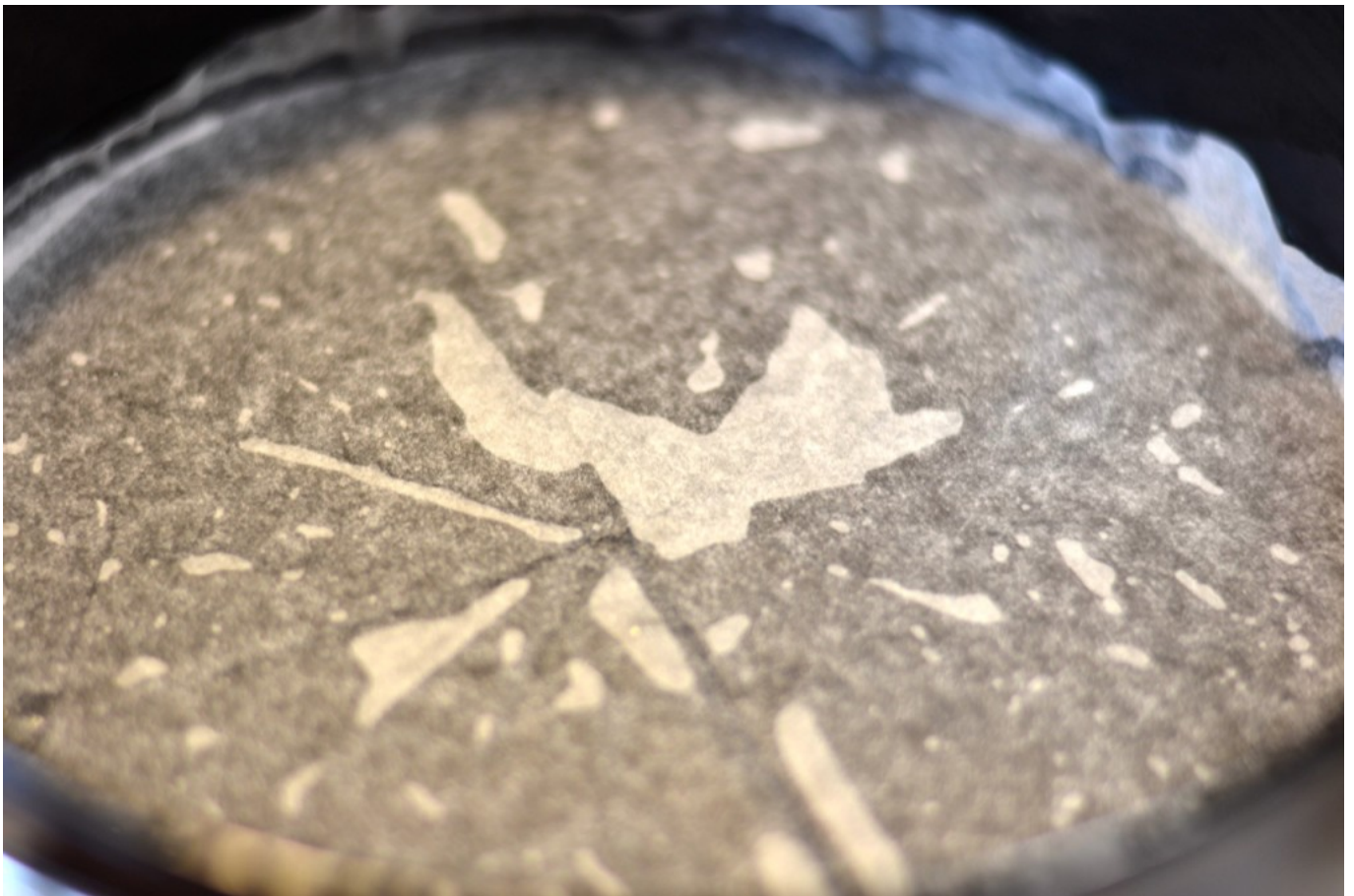


Engrasa bien un molde desmontable de 22 cm., cubre el fondo con papel de horno engrasado y precalienta el horno a 180 grados.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Mezcla el contenido del bol de los líquidos con un batidor, sin necesidad de batirlo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Incorpora lo del bol de los sólidos y sigue mezclando.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Coloca en el molde y hornea durante 1 hora.
Pincha el centro con un palillo antes de sacarlo para asegurarte de que está bien cocido.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Saca del horno, deja reposar 30 minutos, desmolda y deja en una rejilla hasta enfriar completamente.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Te dejo dos fotos para que veas como queda el interior.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Bizcocho al aceite de oliva