***Bizcocho de Naranja***

***Ingredientes:***

250 g (\*\*\*\*\*\*\*) Harina de trigo.
\*\*\*\*\*(2.5 Cdiatas) Polvo para hornear.
180 g (\*\*\*\*\*\*\*) Azúcar refinada.
120 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Aceite de oliva de sabor suave.
125 g (\*\*\*\*\*\*\*) Yogurt natural.
80 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Jugo de naranja natural.
\*\*\*\*\* (3 Ud) Huevo.
\*\*\*\*\* (C/N) Ralladura

Molde de 18 cm de diámetro.

***Procedimiento:***

Preparar el molde para el horneado, ya sea con mantequilla y harina, papel encerado o espay antiadherente.

Cernir la harina y el polvo para hornear, reservar.
Obtener la ralladura de naranja y el jugo natural (colado), reservar.

En un bowl amplio, batir los huevos con ayuda de la batidora a velocidad media por 5 minutos hasta que doblen su volumen y tomen un color más claro.

Agregar el azúcar a los huevos y continuar batiendo por 1 minuto más. Una vez integrado, agregar el aceite en forma de hilo constante y, de la misma manera, agregar el yogurt natural, el jugo de naranja y la ralladura de naranja, detener la batidora.

 Agregar los ingredientes secos a la preparación anterior y, aun con la batidora apagada, mezclar ligeramente para evitar que la harina se eleve. Encender la batidora a velocidad lo más baja posible y mezclar solo para integrar los ingredientes secos.

Agregar la preparación al molde y hornear a 180ºC por 50 a 55 minutos o hasta ue obtenga un color dorado, rectificar con ayuda de un palillo.
Dejar reposar obre una rejilla aun con el molde por 10 minutos. Retirar el molde con cuidado y dejar reposar hasta enfriar por completo.

***Sugerencias:***

Puede sustituir el aceite por 140 g de mantequilla derretida.
El yogurt en la preparación otorga al bizcocho humedad y suavidad.
Es de suma importancia la correcta elección de naranjas que se usaran en esta receta, por ejemplo: Que las naranjas sean para jugo, que tenga un buen color y uniforme, que la capa exterior de la naranja no este dañada, que tengan un buen olor y que no sean ni muy maduras ni muy jóvenes.