

# BIZCOCHO DE NARANJA

Recetas sin gluten

## INGREDIENTES

- 250 gr. de azúcar
- 3 huevos
- 100 gr. de aceite o mantequilla
- 1 naranja pequeña de zumo
- 1 yogurt de naranja sin gluten
- 250 gr. de harina de repostería sin gluten o harina fina de maíz.
- 1 sobre de levadura de repostería
- 1 pellizco de sal



## ELABORACIÓN

1. Se baten tres huevos con doscientos cincuenta gramos de azúcar hasta conseguir una crema fina y espumosa.
2. Troceamos la naranja y, a continuación, la añadimos a los huevos batidos, junto con su ralladura, la mantequilla a temperatura ambiente y el yogurt.
3. Mezclamos todos los ingredientes junto con la harina y la levadura, hasta conseguir una mezcla fina y homogénea.
4. Por otro lado, engrasamos un molde de horno con mantequilla y lo espolvoreamos con harina sin gluten.
5. Vertemos la mezcla en el molde y extendemos el azúcar sobre la superficie.
6. Introducimos el recipiente en el horno, precalentado a 180 grados aproximadamente, y lo dejamos de treinta a cuarenta minutos.
7. Una vez horneado, desmoldamos el bizcocho y lo adornamos a gusto de cada uno.