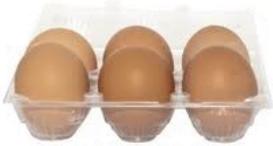


BIZCOCHO DE NARANJA



INGREDIENTES



6 HUEVOS



**2 VASOS DE ZU-
MO DE NARANJA**



600 GR DE HARINA



3 VASOS DE AZÚCAR



1 Y 1/2 VASO DE ACEITE



2 SOBRES DE LEVADURA



AZÚCAR GLASS

PREPARACIÓN

1. En un bol batimos los huevos junto con el azucar
2. Agregamos el aceite y el zumo de naranja. Batimos bien.
3. Incorporamos la harina tamizada junto a la levadura.
4. Seguimos batiendo hasta que todos los ingredientes estén perfectamente incorporados.
5. Dejamos la masa reposar unos 15 minutos.
6. Untamos un molde con aceite y pan rallado y vertimos la masa.
7. Con el horno precalentado a 175° , horneamos durante 40/45 minutos.
8. Dejamos que se temple y desmoldamos.
9. Finalmente espolvoreamos el bizcocho con azúcar glass .