

# BIZCOCHO DE NARANJA

## DESAYUNOS Y MERIENDAS



## INGREDIENTES

### 1 UNIDAD

- 4 huevos pequeños
- 250 g de azúcar
- 250 g de mantequilla sin sal Castillo de Holanda
- 250 g de harina
- 1 gotas de esencia de vainilla
- La ralladura de 2 naranjas
- 1 pellizco de sal
- 1 sobre de levadura Royal
- 100 g de nueces

## PREPARACIÓN

1. Batimos los huevos con el azúcar hasta que quede como una pequeña espuma y añadimos la mantequilla líquida (derretida al baño maría o en el micro).
2. Mezclamos la levadura con la harina y la echamos al bol anterior, volvemos a batir y dejamos reposar 10 minutos.
3. Ponemos la ralladura de las 2 naranjas y un pellizco de sal.
4. Añadimos la mezcla anterior en un recipiente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina.
5. Justo antes de meterlo en el horno añadimos con una cuchara las nueces (que previamente habremos enharinado, para que no se bajen al fondo del bizcocho).
6. Introducimos el bizcocho en el horno (opción de calor arriba y abajo) a 180 ° durante unos 40 minutos.

