

# Bizcocho de naranja sanguina

---

## Ingredientes:

- 3 naranjas (sanguinas o normales)
- 200 g de azúcar blanca
- yogur natural o buttermilk (para la cantidad, ver paso 3 de la receta)
- 3 huevos grandes
- 300 g de harina de trigo
- 1,5 cdta. de levadura química tipo Royal
- 1/4 cdta. de bicarbonato
- 1/4 cdta. de sal
- 160 ml de aceite de oliva virgen extra



## Preparación:

---

1. Precalentar el horno a 180°C. Engrasar un molde alargado y preferiblemente, forrar con papel de hornear. Rallar la cáscara de dos de las naranjas y echar al azúcar. Trabajarlo con las manos para que ambos ingredientes se mezclen bien.
2. Cortar dos naranjas **al vivo** o **a sangre**, o sea, dejando los gajos bien limpios (\*\* Ver Nota). Una vez tengamos listos los gajos, partirlos en trozos más pequeños con las manos.
3. Exprimir el zumo de la tercera naranja, lo que son 60 ml aproximadamente. Añadir el yogur hasta completar los 160 ml (zumo + yogur = 160 ml). A continuación, incorporarlo esta mezcla al bol con azúcar. Incorporar los huevos. Mezclar bien todos los ingredientes.
4. En otro bol, combinar la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal. Añadir los ingredientes secos a los líquidos, coger una espátula y añadir el aceite de oliva poquito a poco, mezclando bien hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Echar los gajos de naranja previamente troceados, mezclar lo justo y verter en el molde preparado. Hornear en el horno precalentado durante 50-55 minutos o hasta que el bizcocho se haya hecho, o sea, que al pinchar con una brocheta, ésta salga seca.
6. Una vez fuera del horno, dejar reposar unos 5 minutos antes de desmoldar y dejarlo enfriar del todo.

\*\*\* **NOTA:** Aquí tienen un enlace dónde se explica cómo pelar las naranjas al vivo:

<https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/como-pelar-naranjas-al-vivo>

---