

Bizcocho de naranja

Ingredientes:

- 4 huevos.
- 125 gramos de azúcar.
- 75 gramos de almendra rallada.
- 25 gramos de pan rallado.
- 1 naranja.
- Mantequilla o aceite fino para el molde.

Preparación:

Rallar la cáscara de la naranja. Echar la ralladura en un cuenco y añadir el azúcar y las cuatro yemas. Revolver bien hasta que esté espumoso.

En otro cuenco, mezclar la almendra rallada con el pan, y disolver la mezcla con el zumo de la naranja. Unir el contenido de los dos cuencos, mezclándolos bien.

Montar las claras de huevo a punto de nieve muy firme (con un pellizco de sal) y añadirlas a la masa.

Untar un molde con mantequilla o aceite y echar la masa dentro.

Encender el horno a calor flojo durante 5 minutos. Meter el molde y poco a poco subir el calor cada cuarto de hora más o menos. Tardará en cocerse de una hora a una hora y cuarto.

Dejar enfriar totalmente antes de servir.