

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y NARANJA

Este bizcocho lo puso M^a Dolores del foro mundorecetas, y a parte de bonito me pareció que de sabor tenía que estar exquisito. Efectivamente no me equivocaba, la combinación del chocolate y la naranja hacen de este bizcocho un dulce fresco y exótico. Lo recomiendo efusivamente.

Lo he hecho tal cual pone la receta, la única diferencia es que le he puesto unas nueces por arriba, el resto está exáctamente igual.

BIZCOCHO CEBRA DE NARANJA Y CHOCOLATE**INGREDIENTES**

250 gr de azúcar
 1 naranja entera de piel fina
 4 huevos
 100 gr de aceite o mantequilla
 1 yogurt natural
 220 gr de harina
 1 sobre de levadura Royal
 un pellizco de sal
 50 gr de leche
 150 gr de chocolate nestle postres

ELABORACIÓN

Poner en el vaso el azúcar y pulverizar 30 seg. vel. 5-7-9.

Añadir la piel de la naranja pero solo lo naranja sin nada de blanco, se saca muy bien con el pelapatatas, añadir al azúcar y volver a pulverizar 30 seg. vel. 5-7-9.

Añadir ahora la naranja bien pelada sin nada blanco y troceada unos seg. vel 5- 7-9

Ahora incorporar los huevos, programar 1 min a 37 °C, vel 4.

Añada el aceite o la mantequilla y el yogurt y mezclar todo unos segundos vel 4.

Incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle todo de nuevo 6 segundos, vel 2.

Terminar de mezclar con ayuda de la espátula.

Ahora repartir la mezcla en dos cuencos.

Poner en un bol el chocolate troceado y la leche, a calentar en el microondas unos 30 seg., remover y 30 seg.mas hasta que esté fundido y bien mezclado.

Añadir el chocolate fundido a uno de los cuencos dónde tenemos un poco menos de la mitad de la masa, y mezclar bien.

En un molde que tendremos bien untado de aceite y espolvoreado de harina empezamos poniendo en el centro un cucharón de masa blanca, a continuación ponemos también en el centro otro cucharón de masa de chocolate y así sucesivamente hasta terminar las masas.

