



BIZCOCHO DE NARANJA

1. INGREDIENTES

- 2 huevos
- 100 ml. zumo de naranja
- 100 gr. ralladura de naranja
- 100 ml. aceite de oliva
- 1 yogurt
- 20 gr. anís
- 170 gr. azúcar
- 375 gr. harina
- 15 gr. levadura en polvo
- 50 gr. frutos secos (nueces, uvas, orejones)
- 30 gr. pasas

2. PREPARACIÓN

1. Primero debes sacar la taza antiadherente de la panificadora para poner los productos de manera ordenada.
2. Coloca en un tazón todos los ingredientes líquidos de la preparación y mezcla hasta que no quede ningún grumo.
3. Añade los ingredientes secos a la mezcla y termina de envolver para que queden agrupados. Después, en la taza antiadherente de la panificadora, agrega toda la mezcla y cierra la tapa.
4. Usa el programa del número 10 (PASTEL) en la Panificadora Classic Collection (Modelo: REC-CLPNF200NG) y déjalo cocinar por 1 hora con 30 minutos.
5. Cuando termine de cocinar, espera unos minutos, desmolda el bizcocho con cuidado para que se enfríe y a servir.

¡Acompáñalo con un jugo de frutas!