



## INGREDIENTES:

### - **Bizcocho:**

- 4 huevos
- 200 gramos de azúcar
- 130 gramos de nata
- 110 gramos de aceite de oliva suave la ralladura de dos naranjas
- 200 gramos de harina de repostería
- 1 sobre de levadura de repostería
- 1 molde cuadrado para horno
- 1 pellizco de sal
- molde antiadherente o de Pirex
- de 36 x 26 aproximadamente (si puede ser desmontable mejor, lo hay en rectangular)

### - **Almíbar:**

- ralladura de 1 naranja
- 250 gramos de agua
- 200 gramos de azúcar

### - **Crema de naranja:**

- 220 de azúcar
- la piel sólo coloreada de 2 naranjas
- 4 yemas
- 60 gramos de maicena
- 450 gramos de zumo de naranja
- 220 gramos de mantequilla fundida (pero que no este quemando)
- unas gotas de esencia de naranja (opcional)

### - **Cobertura de Chocolate:**

- 1 lámina de gelatina neutra
- 200 gramos de chocolate fondant

- 200 gramos de nata de montar
- 40 gramos de mantequilla
- la ralladura de una naranja

### ELABORACION:

1.▯ Precalentar el horno a 180 grados durante 10 minutos con calor arriba y abajo, poniendo un recipiente con agua en una rejilla abajo, para que el horno tenga humedad y todo esté más jugoso, como siempre que hagamos panes o bizcochos.

2.▯ **Poner la mariposa en las cuchillas del vaso**, y echar los huevos y el azúcar y **programar 4 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 3 y medio**

3.▯ Al término **volver a programar otros 4 minutos sin pulsar el botón de la temperatura y a velocidad 3 y medio.**

4.▯ Añadir la nata, el aceite y **mezclar 10 segundos a velocidad 3 y medio.**

5.▯ **Quitar la mariposa de las cuchillas:**

6.▯ Echar la harina la levadura y la sal y **programar 10 segundos velocidad 6.**

7.▯ Precalentar el horno 10 minutos antes a 180 grados con un recipiente de agua en la rejilla de abajo para que tenga humedad y esté más jugoso.

8.▯ Untar el molde con un poquito de mantequilla, y espolvorear ligeramente con un poco de harina, sacudirlo para quitar el exceso de esta, y echar en él la mezcla. Hornear de 25 ó 30

minutos (el tiempo de cocción dependerá como siempre de la potencia del horno) Apagar y sacar.

9. Dejar enfriar y desmoldar.

#### Almíbar:

10. Poner todos los ingredientes del almíbar en el vaso de. **Programar 6 minutos a temperatura 100 grados velocidad 2**

11. Dejar enfriar y después almibarar muy bien el bizcocho.

#### Crema de naranja:

12. Sin lavar el vaso del almíbar (solo que se haya enfriado un poco) echar el azúcar y la piel de la naranja solo la parte coloreada (ha de estar bien finita esa piel) y **pulverizar 30 segundos a velocidad 10.**

13. Despegar todo de las paredes y del fondo y añadirle las yemas y la maicena y **mezclar 20 segundos a velocidad 5**

14. Por último, agregar el zumo, la mantequilla, y la esencia de naranja (despegando lo que pueda haberse quedado en las paredes) y **programar 15 minutos a temperatura 90 grados velocidad 3** hasta que veamos que se ha espesado, si vemos que está muy líquido **subir la temperatura a 100 grados quitando el cubilete**

al enfriarse espesará más. Dejar reposar unos minutos.

### **Cobertura de Chocolate:**

**15.** Poner la gelatina en agua durante unos 5 minutos aproximadamente.

**16.** Poner el chocolate a trozos en el caso de Thermomix y **rallar 40 segundos a velocidad 7**. Sacar y Reservar.

**17.** Sin lavar el vaso echar en él la nata y la mantequilla y **programar 3 minutos a temperatura 80 grados velocidad 1**

**18.** Añadirle la gelatina escurrida y **mezclar 12 segundos a velocidad 3**, añadirle el chocolate reservado y la ralladura de naranja y **mezclar 2 minutos a velocidad 2**.

**(Estas fotos son de la red, no son aún las mías, creo que son de Ana Sevilla)**

### **Montaje:**

Una vez frío el bizcocho pincharlo bien con una aguja y emborracharlo bien con todo el almíbar y cubrir con la crema de naranja , dejarlo enfriar del todo y cubrir con la cobertura de chocolate. Llevar a la nevera unas horas y cortar en porciones cuadradas, y si queremos lo podemos decorar con alguna cremita en color o blanquita.

PASTELITOS BORRACHOS DE NARANJA Y CHOCOLATE (Thermomix)

