



INGREDIENTES:

- 230 gramos de almendras crudas sin piel
- 200 gramos de azúcar
- la piel de la naranja, sólo la parte coloreada, sin nada de blanco
- 3 huevos
- 20 gramos de mantequilla
- 1 naranja pelada pequeña sin piel blanca, ni pepitas
- 50 gramos de maicena (si no tenemos le pondremos 40 gramos de harina de repostería)
- 1 pellizco de sal
- 1 sobre de levadura en polvo royal o canario
- 1 molde de 24 ó 26 centímetros desmontable cuadrado o redondo
- **Para la cobertura de chocolate:**
- 150 gramos de chocolate negro de cobertura
- 40 gramos de agua
- 40 gramos de mantequilla almendra picada para espolvorear



ELABORACION:

1. Poner las almendras en el vaso de Thermomix, y **triturar 6 segundos a velocidad 5** (comprobar que están todas picaditas por igual. Sacar y reservar.

2. Sin lavar el vaso, echar el azúcar, la piel de naranja (sin piel blanca) y **triturar 10 segundos a velocidad de 7**

Sacar y reservar.

3. Sin lavar el vaso echamos en él los huevos, la mantequilla, y la naranja pelada a trozos sin nada de piel blanca ni pepitas y **triturar 10 segundos a velocidad 6.**

4. Agregar la harina, la pizca de sal, y la levadura en polvo, y **programar 10 segundos a velocidad 5**

5. Añadir las almendras reservadas, el azúcar con la piel de naranja, también reservados y **programar 10 segundos a velocidad 3.**

6. Precalentar el horno a 200 grados, durante 10 minutos, con calor arriba y abajo, y poner en la base del horno un recipiente con agua, para que el horno tenga humedad, quedará mucho más jugoso cualquier masa, o pastel, (yo pongo una bandeja pequeña pero alta media de agua)

7. En el molde poner papel de hornear (del vegetal) pillado con la base, como vemos en la foto de paso a paso, engrasar los laterales, con un poquito de mantequilla, y espolvorear con un poquito de harina, y echar en él la mezcla obtenida.

8. (Yo además le pongo un poco de papel de aluminio, cubriendo el fondo por fuera del molde, por si se escapase alguna gota por las juntas)

9. Bajar la potencia a 180 grados y hornear, unos 30 minutos, hasta que lo veamos doradito. Comprobar con la punta de un cuchillo, o un palillo, pinchando en el centro, si está hecho, ha de salir sequito, si sale mojado, le falta un poco. El tiempo como siempre va a depender de la potencia de nuestro horno.

10. Al apagar el horno, no sacarlo inmediatamente, dejarlo cerrado unos minutos, después solo entreabrirlo, unos minutos más 5 ó 6, y por fin abrirlo del todo, un par de minutos más dentro, y sacarlo del todo

11. Dejar que enfríe bien antes de desmoldarlo (se nos puede romper todo si lo desmoldamos caliente.

12. **La cobertura de Chocolate:** Sin necesidad de lavar el vaso, poner en él, el chocolate y **trocearlo 20 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

Bajar los restos de las paredes y la tapa. Añadir el agua, y

programar 4 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 2

Añadir la mantequilla a trocitos y

programar 4 minutos a temperatura 37 grados, velocidad

2. Ha

de quedar homogéneo, brillante, y bien fundido.

13. Cubrir con este chocolate, el bizcocho ya frío y desmoldado, espolvorearlo con almendra picada, o bolitas de colores o chocolate blanco rapado con un pelador etc, y dejarlo en la nevera, para que endurezca el chocolate, un buen rato. **Sencillamente delicioso.**





