



INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 200 gramos azúcar
- (yo pongo 180 no me gusta muy dulce)
- 1 tarrina mascarpone, (yo puse philadelphia)
- 100 gramos de licor amaretto, u otro licor que nos guste
- 50 gramos de zumo de naranja
- 80 gramos de aceite
- 200 gramos de harina
- 1 sobre levadura royal
- una pizca de sal

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 220 grados, 15 minutos antes de meter el recipiente.
2. Separar las yemas de las claras y levantar éstas a punto de nieve.
3. Con el vaso Thermomix muy limpio y seco, poner las mariposas en las cuchillas, echar las claras y **montar durante 4 minutos, velocidad 3 ½**. Sacar y reservar en un bol grande.
4. Sin lavar el vaso, mezclar el queso, las yemas y el azúcar y **batir durante 6 segundos a**

velocidad 3

. Sacar y mezclar en otro bol con el aceite, el licor y lo último la harina (tamizada), la levadura y la sal.

5. Con la ayuda de la espátula, ir echándole las claras que teníamos reservadas e ir mezclando con movimientos envolventes, con cuidadito que no se bajen mucho.

6. Preparar el recipiente para el horno, untado con mantequilla o margarina y espolvoreado con un poco de harina para que no se pegue. Verter toda mezcla en este recipiente y ponerlo en el horno, que lo bajamos a 180 grados y lo tendremos unos 30 minutos aproximadamente.

7. Cuando esté doradito pinchar en el centro con un palillo o la punta de un cuchillo. Si sale seco estará listo. Dejar enfriar antes de comerlo.

8. **SUGERENCIA:** Se puede adornar con nata montada y algo de chocolate, como Nutella o Sirope de chocolate, fresa o caramelo.