



INGREDIENTES:

- 1 naranja de zumo partida en 4 trozos
- 250 gramos de azúcar
- 3 huevos grandes
- 100 gramos de aceite de oliva suave o girasol
- 1 yogurt natural ó 130 gramos de nata
- 200 gramos de harina de repostería
- 1 sobre de levadura en polvo de repostería (Royal o El Canario)
- 1 pellizco de sal
- azúcar para espolvorear por encima de la masa
- 1 molde desmontable de 20 centímetros

ELABORACION:

1. Precalentar el horno a 180 grados con calor arriba y abajo unos diez minutos antes.
2. Poner papel de horno pillado entre el aro y la base, y engrasarlo ligeramente, con mantequilla y espolvoreado seguidamente con un poco de harina.

3. Echar en el vaso de Thermomix la naranja, el azúcar y los huevos y **programar 3 minutos, a temperatura 37 grados, velocidad 5.**

4. Añadir el aceite y el yogurt o la nata, y **mezclar 5 segundos a velocidad 4.**

5. Incorporar la harina la levadura y la pizca de sal, y **mezclar 15 segundos a velocidad 3** (Si no se ha mezclado correctamente, terminar de hacerlo con movimientos envolventes con ayuda de la espátula).

6. Verter la mezcla en el molde y golpeamos el molde sobre la encimera, para que se asiente bien la masa, y no queden burbujas.

7. Espolvorear con azúcar por toda la superficie, para que quede con una rica costrita, y si se desea poner unas medias rodajas de naranja por encima rociadas también con azúcar.

8. Meter en el horno unos 30 ó 35 minutos (el tiempo como siempre dependerá de la potencia de nuestro horno) para saber si está hecho con cuidado de no abrir mucho la puerta o se nos bajaría, pinchar con la punta de un cuchillo y si sale seca, estará listo. Antes de sacarlo abrir un par de minutos la puerta del horno solo un poco y después del todo y dejar otros pocos minutos, esto es para que no se nos baje al cambio brusco de temperatura.

Nota: Si no queremos rociar de azúcar la masa lo hacemos con azúcar en polvo con la ayuda de un colador fino, una vez frío, y después si se desea poner unas rodajas de naranja, enteras o en mitades.

Y queda deliciosa con una cobertura de chocolate, y acompañado con una bola de helado de nata.

□ □ □ □ □ □

