

Bizcocho de naranja sin yemas



Aquí tenéis una receta para preparar un suave y tierno Bizcocho de naranja, en el que no hemos utilizado yema de huevo, sólo claras. Es un bizcocho al que hemos dado un delicioso toque afrutado con la ralladura y el zumo de naranja. Está ideal para acompañar el desayuno o como base de una tarta....

Horneado : 45 minutos

Cantidad : 6-8 raciones

Ingredientes:

- 9 claras de huevos medianos (unos 300 g)
- 100 g de mantequilla
- 180 g de azúcar
- 240 g de harina de repostería
- 1 sobre levadura en polvo (16 g)
- 150 ml de zumo de naranja
- Ralladura de una naranja
- Una pizca de sal
- Un molde de 20-21 cm



- 1** Disponemos todos los ingredientes medidos encima de nuestra mesa de trabajo. Preparamos un molde de unos 20-21 cm colocando papel de hornear en la base y untando los bordes con aceite o mantequilla y espolvoreando harina. **Ponemos a precalentar el horno a 160°C**. Separamos las claras de las yemas. Reservamos las yemas para otra preparación.
- 2** **Batimos las claras a "punto de nieve"** con una pizca de sal. En otro bol mezclamos la **mantequilla** blanda con el **azúcar** y lo batimos bien con unas varillas, añadimos la **ralladura de naranja** y mezclamos. Añadimos el **zumo de naranja** poco a poco mezclando continuamente. Seguidamente mezclamos la **harina** con la levadura y luego la pasamos por un colador. Iremos incorporándola por partes y removemos con ayuda de una espátula, hasta obtener una crema. A continuación echamos las claras a punto de nieve en dos partes: primero una mitad, mezclamos con movimientos envolventes y luego echamos el resto mezclando suavemente para que no baje la mezcla.
- 3** Vertemos la mezcla en el molde y horneamos unos **30 minutos a 160°C** con calor arriba y abajo. Pasados los 30 minutos **subimos la temperatura a 175° C** y horneamos otros **15 minutos más**. Pasado ese tiempo, pinchamos el centro del bizcocho y si sale el pincho limpio, lo retiramos y dejamos que enfríe. Si todavía sale mojado la dejaremos 5 ó 10 minutos más, ya que esto dependerá del molde que utilicemos. Una vez que ha enfriado lo desmoldaremos y podemos colocarlo con la base hacia arriba o hacia abajo, según nuestro gusto.