

# Bizcocho de **naranja** con chocolate troceado



Dedicación : 5 minutos  
Horneado : 40 minutos  
Cantidad : 4 - 6 raciones

Aquí tenéis la receta del bizcocho con naranja y chocolate troceado. Es un bizcocho con un sabor que hace este pastel delicioso. Luego podremos utilizarlo como base para tartas o muffins, añadiéndole por encima un glaseado.

## Ingredientes:

- 3 huevos medianos (60 g)
- 1 yogurt natural (125 g)
- 2 medidas del yogurt de azúcar
- 3 medidas del yogurt de harina de repostería
- 1 sobre de levadura en polvo (16 g)
- 1 medida del yogurt de aceite de oliva suave o de girasol
- ralladura de una naranja
- chocolate de cobertura al 50 - 60 % de cacao



- 1** Ponemos a precalentar el horno a 180°C y ponemos 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. Rallamos la naranja y con un cuchillo troceamos el chocolate. Para esta receta no necesitamos batidora eléctrica, pero podemos usarla si queremos.
- 2** En un bol batimos los **huevos** con el **azúcar**. Añadimos el **yogurt**, mezclamos bien, y lo utilizamos como medida para el resto de los ingredientes. A continuación y mezclando con ayuda una espátula o cuchara, vamos incorporando la **harina** pasada por un colador (tamizada) y mezclada con la **levadura**. Después de la harina incorporaremos el **aceite** y mezclamos con la cuchara. Iremos incorporándola por partes y removemos hasta que queden bien mezclados los ingredientes. Por último añadimos la **ralladura de naranja**, el **chocolate troceado**. y removemos.
- 3** Vertemos la mezcla en el molde y **horneamos unos 40 minutos a 180°C**. Pasados los 40 minutos 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 servimos.