

Bizcocho de Mandarina

Ahora que estamos en plena temporada de cítricos, no he podido evitar hacer un delicioso bizcocho de mandarina. Puede formar parte de un desayuno o de una merienda especial. Fácil de hacer, se puede congelar en raciones para poder disfrutarlo poco a poco.

INGREDIENTES:

- 1 ud Yogur natural
- 3uds Huevos
- 5uds Mandarinas
- 200g Harina integral
- 1sobre Levadura "Royal" (16g)
- 1 Cucharadita Agua de azahar
- 100ml Aceite de oliva
- 4 Cucharadas Panela o sirope agave (o 2 Cucharadas Stevia líquida)

10
Uds



ELABORACIÓN:

1. En un bol batir los huevos, yogur, aceite, ralladura de 3 mandarinas con su zumo y azúcar (o endulzante que se utilice).
2. Agregar la harina mezclada con le levadura y remover todo.
3. Engrasar el molde de silicona con un poco de aceite (si es metálico con aceite y harina) y cortar las dos mandarinas que nos quedan en rodajas finitas.
4. Colocar las rodajas en la base del molde y sobre éstas la masa de bizcocho.
5. Hornear a 180°C, unos 30-35 minutos (podemos pincharlo con un palillo y cuando salga limpio, ya está).
6. Dejar enfriar unos 10 minutos antes de desmoldar.