

Bizcocho de Naranja Vegan

Antes de que se acabe la temporada de naranjas y ahora que están super dulces, no he podido evitar hacer algún bizcocho. Esta vez sin huevo y sin lactosa, para que lo puedan disfrutar los intolerantes/alérgicos también. Además, queda muy jugoso y esponjoso, difícil de conseguir en los bizcochos que no llevan huevo.

INGREDIENTES:

- 250g Harina integral
- 16g Levadura Royal (1 sobre)
- 60g Panela o azúcar moreno
- 1 Cucharadita Canela molida
- 1 Cucharadita Agua de azahar (opcional)
- 60ml Aceite oliva
- 375ml Zumo de naranja (3uds)
- 1 Ralladura de naranja

6
Raciones



NOTA:

Si utilizas un molde redondo de bizcocho, el tiempo será menor (unos 25 minutos), estará listo cuando lo pinches con un palillo y éste sale limpio.

ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°C
2. Forrar un molde de plum-cake con papel de horno (o engrasar con aceite y espolvorear con harina)
3. Lavar las naranjas, rallar la piel de una de ellas y hacer el zumo, debemos tener un vaso y medio.
4. Agregar el aceite al zumo y una cucharadita de agua de azahar. Reservar
5. Tamizar junto la harina, levadura y canela (si el salvado no pasa, agregarlo después de tamizar la harina, con esto conseguimos que la harina esté más "hueca" y el bizcocho quedará más esponjoso). Adicionar el azúcar y ralladura de naranja remover todo.
6. Incorporar los ingredientes líquidos a los secos y mezclar bien.
7. Verter sobre el molde y cocinar 35-40 minutos a 180°C.