

Bizcocho naranja

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
330 ml Aceite oliva
330 gr Azúcar
660 gr Harina repostería
4 Huevos
1 sobre/s Levadura
Nueces
Pasas
1 Ralladura naranja
330 ml Zumo de naranja

ELABORACIÓN

Se mezcla bien la harina, la piel de naranja y el azúcar. Se hace un agujero en el centro y se echa el aceite, el zumo, los huevos y la levadura, Se mezcla todo bien. Se echa la mezcla en un molde y se ponen las pasas y las ciruelas. Se lleva 15 minutos al microondas a potencia media.