

# BIZCOCHO DE NARANJA

---

## Historia:

El bizcocho se conoce desde tiempos inmemoriales, pero no como lo conocemos nosotros. De hecho la palabra bizcocho proviene del latín “bis coctus”, que significa “dos veces cocido”, por lo que se prolongaba mucho la duración y era muy apropiado para el ejército, que pasaba grandes temporadas fuera de los sitios donde se podía hacer pan.



La llegada de los árabes a la península trajo consigo el conocimiento de los cítricos, así que fijaros si sirvió para algo que nos invadieran. Gracias a todo lo anterior y a su consiguiente evolución, conocemos los ingredientes necesarios para llevar a cabo la elaboración de esta receta. Para ello, también colaboramos los españoles con la invasión americana, de donde trajimos el cacao.

## Ingredientes:

- 5 huevos medianos
- 300 gr. de harina
- 1 sobre de levadura
- 200 gr. de azúcar
- 3 naranjas
- 200 ml. de aceite de oliva 0.4 grados
- 250 gr. de mantequilla
- 25 gr. de cacao puro
- 75 gr. de azúcar (para el cacao)

## Preparación:



En primer lugar, debemos disponer todos los ingredientes para no retrasar luego la elaboración de la masa del bizcocho. Ponemos a calentar el horno a 180 grados y untamos el molde con la mantequilla. Sacamos la ralladura de la corteza de las tres naranjas y las exprimimos para conseguir el zumo. En un bol amplio ponemos los 5 huevos y los batimos; incorporamos el azúcar poco a poco y a continuación, añadimos el aceite de forma pausada. Seguimos con el zumo de naranja, después la harina

con la levadura ya mezclada y cuando esté todo bien batido añadimos la ralladura de naranja. Con un batidor manual lo removemos bien y lo vertemos todo en el molde.

En el horno estará aproximadamente 35 minutos, siempre dependiendo de cada horno, eso debéis controlarlo. Es extremadamente importante no abrir el horno en la primera media hora. Si se abre la puerta, el bizcocho se cae por el descenso brusco de temperatura.

Por otro lado, en un cazo fundimos la mantequilla y le añadimos el cacao junto con el azúcar. Lo batimos bien para que no quede ningún grumo y lo dejamos enfriar. Desmoldamos el bizcocho y cuando el chocolate empiece a enfriarse, espesará algo. Eso nos permitirá manejarlo mejor ya que lo hacemos en casa (en una pastelería y con sus medios, lo haríamos de otra manera). Cubrimos el bizcocho con el chocolate, lo dejamos secar y lo decoramos como más nos guste. Yo lo hice así por el contraste de color y sabor. Quizás hubiera sido más adecuado decorarlo con naranja, pero no se me ocurrió una manera sencilla para aconsejaros.

