

Preparación

Luego se añade la clara batida a punto de nieve y se mezcla haciendo movimientos envolventes. Una vez obtenida la masa de naranja, se engrasa el molde. Se vierte la preparación y se hornea el bizcocho casero a temperatura moderada durante 30 minutos

- 3 claras de huevos
- 200 gramos de azúcar (o 1 taza)
- 200 gramos de harina leudante (o 1 taza)
- ½ taza de aceite
- 3 yemas de huevo
- 3 naranjas

Torta de Naranja



Ingredientes

Para empezar a preparar la masa de la torta de naranja, se deben batir las claras a punto de nieve. Luego, en un bol aparte batir las yemas, agregar el azúcar y seguir batiendo. Truco: El secreto de todo bizcocho esponjoso es batir las claras a punto de nieve.

Después, se debe agregar la harina y mezclar con una espátula o cuchara. Se exprime el jugo de las tres naranjas y se vierte en la masa. Añadir el aceite y mezclar.

