

BIZCOCHO DE MANDARINAS

INGREDIENTES

- 2 mandarinas enteras, con piel y sin pepitas
- 2 huevos
- 250 g de azúcar
- 100 g de aceite de girasol
- 220 g de harina
- esencia de vainilla
- 1 sobre de levadura Royal

PREPARACIÓN

Poner en la Thermomix las mandarinas a trozos (las he lavado antes con agua y unas gotas de lejía), los huevos, la esencia de vainilla y el azúcar.

Programar 1 minuto 50° velocidad 4.

Echar el aceite y mezclar unos segundos al 4.

Por último añadir la harina y la levadura y mezclar bien

Engasar un molde y poner al horno unos 30 m. +/- a 180°.

NOTA: solo que puse los ingredientes a velocidad. 6 y sin parar la Thermomix le fui echando el aceite, cuando terminé le eché la harina con la levadura y le di 6 segundos, velocidad 3 1/2 y después terminé de unir con la espátula.