

BIZCOCHO DE NARANJA CON COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

250 g de azúcar
1 naranja entera de piel fina, especial para zumo
2 yemas de huevo
1 huevo
100 g de aceite o mantequilla
1 yogur natural
220 g de harina
1 sobre de levadura Royal
un pellizco de sal
Para la cobertura:
30 g de aceite de girasol
250 g de chocolate Nestlé postres

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso el azúcar, la naranja troceada, las yemas y el huevo y programe 1 minuto a 50 °C, velocidad 4. De esta forma el bizcocho saldrá mucho mas esponjoso.

- Añada el aceite o la mantequilla y el yogur y mezclo todo unos segundos velocidad 4. Incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle todo de nuevo 6 segundos, velocidad 2. Termine de mezclar con ayuda de la espátula.

- Engrase un molde de plum-cake con mantequilla y enharínelo ligeramente. Vierta en el la mezcla (no debe llenarse el molde mas de la mitad), espolvoree la superficie con azúcar para formar una costra e introdúzcalo en el horno,

precalentado a 180 °C, durante 30 minutos aproximadamente. Pínchelo con una aguja para comprobar que esta bien cocido

- Mientras tanto prepare la cobertura. Vierta el aceite en el vaso y programe 4 minutos a 80 °C, velocidad 1. Vaya agregando el chocolate en trozos y después programe 30 segundos a velocidad 5-7-9, hasta obtener una crema homogénea.

Desmolde el bizcocho sobre una rejilla y cúbralo con la cobertura de chocolate. Adórnelo al gusto