

Bizcocho chiffon de naranja



TIEMPO

1.5 horas



RENDIMIENTO

1 bizcocho



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 7 Huevos Grandes, separados (6 yemas y 7 claras)
- ☐ 175 g Harina de Trigo
- ☐ 315 g Azúcar Refinada
- ☐ 1 cda Polvo para Hornear
- ☐ 1 ½ cda Ralladura de Naranja
- ☐ 120 g Aceite Vegetal
- ☐ 180 g Jugo de Naranja Recién Exprimido
- ☐ 1 ENCOTapa de Esencia de Naranja ENCO
- ☐ Rodajas de Naranja para decorar

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 160°C (325°F).
2. Separa los huevos. Necesitarás 6 yemas y 7 claras.
3. Mezcla la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la ralladura de Naranja.
4. Haz un hueco en el centro y agrega las yemas, el aceite, el jugo de naranja y la Esencia de Naranja ENCO. Mezcla hasta integrar.
5. Bate las claras a punto de picos firmes (con puntas ligeramente suaves).
6. Incorpóralas en 3 partes con movimientos envolventes hasta que no queden vetas blancas.
7. Vierte en un molde chiffon o angel food de 25 cm (10 pulgadas) SIN engrasar.
8. Hornea 60 minutos o hasta que el palillo salga limpio.
9. Al sacar del horno, voltea inmediatamente el molde sobre una rejilla y deja enfriar completamente boca abajo.
10. Pasa un cuchillo por las orillas para desmoldar.
11. Sirve solo o con crema batida y rodajas frescas de naranja.