KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Pastel de almendra y naranja

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Ingredientes

180 ml Aceite de oliva virgen extra Arbequina
225 g Azúcar
3 Huevos
1 pizca Sal
400 g Harina
30 g Levadura
2 naranjas (o 300ml de zumo de naranja fresco)
75 g Granillo de almendra
50 g Piel de naranja confitada
Xoc&Co almendra

Preparación

Precalentar el horno (160° ventilador / 180° calor arriba y abajo).

Batir los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos, verter el aceite de oliva sin dejar de batir.

Rallar la cáscara de una naranja y exprimir todas las naranjas. Añadir el zumo, la ralladura y la sal a la mezcla de aceite y huevo.
Incorporar la harina y la levadura.

Añadir la piel de naranja confitada junto con las almendras picadas.

Engrasar el molde y verter la masa.
Hornear el pastel durante 50 minutos, probar con un palillo de madera si es necesario, el bizcocho puede estar todavía húmedo en el centro.

Untar con la crema de cacao y almendras XOC&CO al gusto.