

BIZCOCHO DE NARANJA, ACEITE Y CANELA EN OLLA



Ingredientes

- ✓ 350 gr. de azúcar
- ✓ 4 huevos
- ✓ 250 gr. de harina
- ✓ 1 cda. de levadura en polvo
- ✓ 50 gr. de nueces peladas
- ✓ Canela en polvo
- ✓ Ralladura de 3 naranjas
- ✓ 3 mandarinas grandes
- ✓ Zumo de 2 naranjas
- ✓ 50 g. de azúcar glas
- ✓ 200 ml. de Aceite Excelencia La Masía

Preparación

- Paso 1** En una sartén, añadimos 150 gr. de azúcar y 1 vaso de agua. Removemos y calentamos un poco. Entonces, añadimos 3 mandarinas en gajos. Dejamos cocinando a fuego lento hasta que se caramelicen. Las reservamos separadas sobre papel vegetal. Así no se pegarán entre ellas.
- Paso 2** Para el bizcocho, mezclamos en un cuenco 4 huevos y 200 gr. de azúcar hasta que adquieran un color blanquecino. Entonces, añadimos 200 ml. de Aceite Excelencia La Masía y 1 cda. de canela molida. Mezclamos de nuevo y añadimos a continuación ralladura de 1 naranja, 50 gr. de nueces peladas enteras; y 250 gr. y 1 cda. de levadura en polvo tamizadas. Mezclamos con una espátula con movimientos envolventes. Pincelamos las paredes de un molde cubierto con papel vegetal con un poco de Aceite Excelencia La Masía. Añadimos la mezcla del bizcocho y pasamos el molde a una olla con agua para cocinarlo al baño María. Llevamos a ebullición y, seguidamente, bajamos a fuego medio y lo cocinamos 1 hora.
- Paso 3** Por otro lado, preparamos un almíbar. Añadimos en un cazo el zumo de 2 naranjas, ralladura de 1 naranja y 50 gr. de azúcar glas. Calentamos a fuego fuerte y removemos. Cuando empiece a hervir, lo reservamos. Pinchamos el bizcocho con un palillo, añadimos encima el almíbar y decoramos con los gajos de mandarina.