

RecetaKA

BIZCOCHO DE TURRON

Ingredientes para 6-8 personas:

150 g de turrón del blando / 3 huevos / 1 yogur / 120 g de azúcar / 230 g de harina / 1 sobre de levadura / 125 ml de aceite de oliva / 100 ml de licor de naranja / 3 mandarinas / aceite/ harina (para el molde) / azúcar glas



Elaboración:

1. Separar las yemas y las claras de los huevos.
2. En un bol mezclar las yemas con el azúcar y después añadir el aceite y el yogur. Seguir mezclando.
3. Picar el turrón blando y añadirlo al bol. Mezclarlo todo
4. Mezclar aparte la harina con la levadura, y después incorporar todo al bol.
5. Añadir un poco de ralladura de mandarina y seguir mezclando.
6. Batir las claras e incorporarlas al bol con suaves movimientos envolventes.
7. Después de untar el molde con aceite y espolvorearlo con harina, verter la masa.
8. Precalentar el horno y hornea a 180°C durante 45 minutos aproximadamente.
9. Mientras, hacer el zumo de mandarinas y mezclar con el licor de naranja.
10. Ahora toca emborrachar el bizcocho. O sea, cubrirlo con el “zumo” resultante, y dejar reposar para que absorba
11. Espolvorear con azúcar glas y servir el bizcocho de turrón.