



BIZCOCHOS DE NARANJA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA 6 COMENSALES

- 250 g de mantequilla
- 200 g de azúcar moreno
- 4 unidades de huevo
- 150 g de almidón de maíz
- 125 g de harina de arroz
- 125 g de fécula de mandioca
- 20 g de cacao amargo
- 20 g de ralladura de naranja
- 5 g de bicarbonato de sodio

LA PREPARACIÓN

- Bate la mantequilla a punto pomada junto con el azúcar moreno. Cuando adquiera una textura cremosa, incorpora los huevos de uno en uno.
- Tamiza el almidón de maíz junto con la harina de arroz, la fécula de mandioca y el bicarbonato de sodio. Añade la mezcla al batido anterior y une bien.
- Divide la masa en dos partes. Agrega a una de ellas el cacao amargo y a la otra, la ralladura de naranja. Deja reposar en la nevera durante 2 horas.
- Retira. Haz 2 rollitos de masa de naranja y 2 de masa de cacao, de 2 cm de grosor. Con estos 4 rollos, formar un solo rollo intercalando los colores. Envuelve en papel de aluminio y lleva al congelador.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 92.4 g	Grasas 39.3 g
Kcal 754	Proteínas 6.4 g

- Retira del congelador. Corta porciones de 1 cm de espesor y colócalas sobre una placa enmantecada. Hornea a temperatura moderada de 10 -12 minutos.