

Receita do biscoito de laranxa de Nerea

Ingredientes:

70 ml aceite de xirasol
200 g azucre
170g fariña
3 ovos
1 sobre de fermento (tipo Royal)
1 laranxa de zume

Método:

- Prender o forno a 180°C con calor arriba e abaixo.
- Cortar a laranxa en anacos e engadir o aceite, o azucre e os ovos. Bater todo.
- Engadir a fariña peneirada, e o fermento. Mesturar coa espátula en movementos circulares.
- Engraxar un molde con aceite e empoar con fariña, ou ben poñer papel de forno.
- Verter a masa no molde e deixar no forno 40 minutos con calor só por abaixo. É importante non abrir o forno antes de que rematen os 40 minutos.

Vídeo-receita en Guimaralia Te Ve: https://youtu.be/70T-m6_fwec