



Bizcocho marmolado de naranja y chocolate



Tiempo de preparación: 40 minutos



Raciones: 5

INGREDIENTES

- 115g de harina integral
- 3 huevos
- 45g de philadelphia
- 50g de mantequilla de cacahuete
- 50g de aceite de coco
- 2 naranjas
- Endulzante al gusto: eritritol, stevia...
- 15g de cacao puro
- 16g de levadura
- Chocolate 85%
- Almendras picadas o en cubitos

PREPARACIÓN

1. Bate los huevos junto con el endulzante, el queso philadelphia, la ralladura de las naranjas y el jugo de naranja y media (reserva la otra mitad).
2. Calienta el aceite de coco en el microondas y mezcla con la mantequilla de cacahuete. Añádelo a la mezcla anterior.
3. Añade la harina y la levadura. Mezclamos.
4. Lleva la mitad de la masa a otro bol y añade el cacao puro y el jugo de la otra media naranja.
5. Trocea el chocolate 85% para formar pepitas y mézclalo con la masa sin cacao.
6. Monta el bizcocho: en un molde rectangular añade la mitad de la masa sin cacao, encima la masa con cacao y por último la masa sin cacao restante.
7. Espolvorea las almendras picadas por encima.
8. Hornea 40 mins a 175°C.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas