



# Bizcocho de Naranja y Cúrcuma sin gluten

8 raciones



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Cuencos  
Molde rectangular de 28x30 cm  
Espátula  
varillas eléctricas  
Papel Vegetal

### Para el bizcocho:

1 paquete de Preparados para Bizcocho Dr. Oetker sin gluten  
3 huevos  
200 ml nata para montar  
1 cucharadita de Cúrcuma en polvo  
1 naranja

### Para la decoración:

125 g azúcar glas  
1 cda de zumo de naranja (de 1 a 3 cucharadas)

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 180°C con ventilador arriba y abajo.
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o aceite y forrarlo con papel aluminio.
- 3 Rallar la piel de la naranja y reservar.

## Para el bizcocho:

- 4 Verter el contenido del sobre en un cuenco y añadir los huevos, la nata, la cúrcuma y la ralladura de naranja.
- 5 Batir todos los ingredientes a velocidad máxima con varillas eléctricas durante 3'.





- 6 Verter la mezcla en el molde preparado y hornear durante 40'-45' hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados. Retirar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar.

### Para la decoración:

- 7 Colocar el azúcar glas en un cuenco y añadir entre una a tres cucharadas de zumo de naranja. Mezclar hasta obtener un glaseado homogéneo y fluido.
- 8 Glasear el bizcocho y decorar con piel de naranja.

