

RECETA

# Bizcocho de mandarina y chocolate



Tiempo de preparación: **1 hora**

Ingredientes para **4 personas**

## Ingredientes

- 2 mandarinas pequeñas
- 40 de miel/ dátiles
- 2 huevos
- 40 de aceite de oliva
- 120 g de harina de avena sin gluten
- 1/2 sobre de levadura de repostería (unos 8g)
- 10g de cacao puro en polvo
- Chocolate 85% derretido para bañar el bizcocho
- Ralladura de mandarina

## Preparación

1. Pelamos las mandarinas
2. Tritura las dos mandarinas y resévalas.
3. Batir los huevos junto al azúcar e incorpora el aceite de oliva y el triturado de las mandarinas.
4. Añadir la harina, la levadura de repostería y el cacao puro en polvo y remover bien.
5. Verter la mezcla en un molde y hornea durante 35-40 minutos a 180°C (precalentar previamente el horno).
6. Sacar el bizcocho del horno y dejar enfriar. Posteriormente cubrirlo con el chocolate que habremos derretido previamente al baño María o en el microondas.
7. Añadir la ralladura de mandarina y está listo para servir. Os garantizo que ¡queda delicioso!

