

# Las recetas de... ... los Colores de la vida

## El bizcocho de Julia

### INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 2 vasos de azúcar
- 1/4 de vaso de aceite
- 1/2 vaso de zumo de naranja natural
- 2 vasos de harina
- 1 sobre de levadura química
- la ralladura de una naranja

### ELABORACIÓN:

- Preparar el horno a 180º C. Hornear una vez elaborado durante unos 45 min.
- Separar las claras de las yemas y montar las claras a punto de nieve.
- En un bol mezclar las yemas junto al azúcar, ayudados de unas varillas eléctricas.
- Incorporar en el siguiente orden: el aceite, el zumo de naranja, la harina previamente mezclada con la levadura y la ralladura de naranja. Ir removiendo los ingredientes uno a uno hasta obtener una masa compacta.
- Finalmente, verter con la ayuda de una espátula las claras e incorporarlas a la masa, removiendo con suavidad.
- Verter el contenido en un molde y hornear hasta que este doradito y el palillo salga seco al clavarlo.