

# Bizcocho glaseado con naranja

## Ingredientes:

- 400 g de azúcar en polvo
- 250 g de almendras en polvo
- 4 huevos; 3 naranjas
- 200 g de azúcar
- una pizca de sal
- mantequilla para untar el molde



## Cocina paso a paso:

**Paso 1** Cascar los huevos; separar las yemas de las claras; poner las claras en un bol grande, las yemas en un cuenco.

**Paso 2** Añadir el azúcar en polvo a las yemas y batir con una cuchara de madera para obtener una mezcla blanca y espumosa; añadir una pizca de sal fina y las almendras en polvo; rallar la corteza de 2 naranjas y añadirla; exprimir 1 naranja y añadir el zumo; mezclar los diversos elementos.

**Paso 3** Calentar el horno (temperatura suave).

**Paso 4** Batir las claras a punto de merengue; añadirlas y mezclarlas con la pasta agitando ésta para agregarlas sin hacerlas "caer".

**Paso 5** Untar el molde con mantequilla; echar en él la pasta; colocar el molde lleno en el horno.

**Paso 6** Cocer en horno a temperatura media durante 45 minutos.

**Paso 7** Al acabar la cocción, preparar el glaseado: exprimir las 2 naranjas que quedan; sacar medio vaso del zumo de naranja y utilizarlo para desleír progresivamente el azúcar glas; la mezcla ha de ser espesa y no tiene que fluir.

**Paso 8** Sacar el pastel del molde cuando esté frío.

**Paso 9** Con un cuchillo de hoja ancha, extender vivamente el glaseado sobre todo el pastel y dejarlo enfriar al fresco; se puede igualmente colocar el pastel a la entrada del horno para acelerar la operación.