

"Bizcocho sin leche ni huevo"

Ingredientes:

1 vaso y medio de harina pastelera
1/2 vaso de azúcar
piel de naranja/mandarina o limón
zumo de 1/2 naranja, 1 mandarina o 1 limón
1 sobre levadura
1 tarrina de margarina vegetal 250g
1 sobre azúcar vainillada
2cuch. aceite
1/2 cuch. sal
opcional: nueces, pistachos, almendras,...

Preparación

- Mezclar en un recipiente la harina, el azúcar y la sal.
- Añadir el agua, la margarina líquida, la azúcar vainillada y la piel de limón/naranja o mandarina.
- Batir el aceite con zumo de naranja/ limón o mandarina y la levadura, añadirlo a la mezcla anterior y remover.
- Depositar en un molde engrasado.
- Añadir nueces, pistachos, almendras o cualquier otro fruto seco
- Introducir en un horno precalentado a 200º, durante aproximadamente 15-30 minutos.
- Para saber cuando está cocido meter un cuchillo y tiene que salir limpio.
- Sacar del horno y dejar enfriar en el molde a temperatura ambiente.
- Desmoldar.
- Se puede cubrir con compota/ mermelada o chocolate negro sin lactosa.