



Tarta de naranja y chocolate

Esta receta nos la dio nuestra amiga Montse de Madrid. A ella le encanta comer naranjas en invierno porque es la estación en la que están mejores, están más dulces. Es ideal comer cada fruta en su estación.

Ingredientes



- 1 huevo entero
- 2 yemas
- 1 yogur natural
- 1 medida de yogur de aceite
- 11 cucharadas soperas rasas de azúcar
- 9 cucharadas soperas de harina (blanca o integral)
- 1 sobre de levadura
- 1 naranja entera con piel (quitar la parte de arriba y de abajo)
- Almendra laminada o copos de cereales (opcional)
- Chocolate negro al gusto

Preparación

Batir bien el azúcar con los huevos, el aceite y el yogur natural.
 Picar la naranja en trozos y, con la batidora, triturarla bien con la mezcla anterior.
 Mezclar aparte la harina con la levadura y añadirla a la mezcla, batirlo todo.
 Después echar trozos pequeños de chocolate negro (o si se prefiere rallado).
 Verter la mezcla en una fuente previamente engrasada e introducirla al horno a 180 °C entre 45 y 50 minutos.

Se puede decorar con almendra laminada y espolvoreándola con azúcar para que forme una costra o también con copos de cereales de maíz y, lo más importante, ponerle siempre mucho mucho CARIÑO.

Esta receta le ha encantado a nuestro Chiquisaurio porque tiene de todos sus alimentos favoritos: chocolate, yogur, cereales y fruta = energía y vitaminas.

10

Él está muy pendiente de comer fruta todos los días ¿y tú?