

# Bizcochitos de naranja con chocolate de Pepi la del bar

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 25 '
- 4



## Modo express

1. Primero se raya la piel de la naranja un poco y se reserva, posteriormente se pela la naranja quitando le todo lo blanco y se pone troceada en el vaso batidor.
2. Agrego: los huevos, el azúcar , el aceite, la harina, la levadura y la naranja rayada lo bato todo tal como voy agregando y luego la masa la puse en recipientes individuales de aluminio, engrasados previamente con aceite y un poco de harina.
3. Menú horno 25 minutos. Abro reposa dentro de la Chef Plus Induction cerrada por 10 minutos aproximadamente y listo.