

Horno: 175° C Tiempo: 20'-22' cantidad: 12 mini cakes

Mini Orange Almond Cakes

Ingredientes:

1 cup (130 gr.) de harina de trigo común
½ cup (60 gr.) de almendra molida
2 teaspoons de levadura química
¼ teaspoon de sal
½ cup (120 ml.) de yogur griego
1 cup (200 gr.) de azúcar blanco

3 huevos medianos
1 tablespoon de ralladura de naranja
½ cup (120 ml.) de aceite de oliva suave

Decoración:

20 gr. de almendras fileteadas

Preparación:

- Precalentar el horno a 175° C y colocar la rejilla en el centro del horno.
- Engrasar con mantequilla un molde metálico de muffins, enharinarlo y retirar el exceso. Reservar.
- En un bol mediano tamizar la harina, la almendra en polvo, la levadura y la sal. Reservar.
- En un bol grande añadir el azúcar y la ralladura de naranja y, con las manos, frotar el azúcar hasta que quede húmedo y se hayan liberado los aceites de la ralladura de naranja. Añadir los huevos y batir hasta que la mezcla blanquee (3-5 minutos). Añadir el yogur y batir hasta que quede homogéneo. Añadir el aceite en un hilo mientras se sigue batiendo hasta que quede bien incorporado.
- Añadir la harina (en tres veces) y mezclar con una espátula hasta que quede completamente incorporada. No mezclar en exceso.
- Rellenar los moldes (1/4 cup para cada uno), decorar con las almendras fileteadas y hornear a 175° C durante 20-22 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del bizcocho, éste salga limpio. Sacar el molde del horno y dejarlo reposar 5 minutos antes de desmoldar los cakes. Dejar que se enfríen del todo sobre una rejilla.