Cake de Aceite de Oliva y Mandarinas

Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.
Azucar: 350 grs.
Huevos: 3 Unidades
Aceite de oliva extra virgen: 180 cc
Ralladura de mandarina: 3 Unidades
Almidón de Maíz: 80 g
Crema de leche: 100 g
Harina: 200 g
Polvo de hornear: 10 g
Arándanos: 100 grs.

Para el glaseado

Jugo de mandarinas: 3 Unidades
Azucar impalpable: 120 g

Preparación de la Receta

- Llevar a una batidora los 3 huevos con 350 g de azúcar, batir por unos minutos
- Incorporar ralladura de 3 mandarinas, 180 cc de aceite de oliva mientas se continua el batido.
- Añadir 200 g de *harina* 0000 con 10 g de polvo de hornear y 100 cc de *crema* de leche
- Batir hasta obtener una masa líquida y uniforme.
- Llevar a moldes individuales con rocío vegetal y llevar a un horno a 170° por 15 minutos.
- Glasearlos con una mezcla de 120 g de azúcar impalpable y *jugo* de 3 mandarinas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cake-de-aceite-de-oliva-y-mandarinas