



PASTEL DE NARANJA

Ingredientes

Para el bizcocho

- 250gr de harina
- 1 sobre de levadura en polvo
- 1 cucharadita de café de linaza (semillas de lino machacadas)
- 4 cucharadas soperas de azúcar de caña o panela
- 2 naranjas grandes (si son pequeñas usar 3)
- 100 ml de bebida vegetal (bebida de soja)
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de café de esencia de vainilla (opcional)

Para el almíbar:

- Zumo de 1 naranja
- 3 cucharadas de azúcar de caña
- 50 ml de agua

NOTA: Podemos servirlo frío o caliente, aunque gana mucho contra más tiempo se deja reposar el almíbar en el pastel.

Preparación

1º. Pela las naranjas pero guarda las cáscaras y trocéalas, con ayuda de una batidora, tritúralas hasta conseguir una pasta líquida.

2º. Añade el aceite, la bebida vegetal, la esencia de vainilla y bate todo bien; añade la linaza y el azúcar, mezcla bien y deja reposar la mezcla.

3º. Pon el horno a precalentar a 170° y engrasa el molde donde vayas a hornear el pastel, puedes engrasarlo con aceite o con margarina vegetal.

4º. Mientras, en un bol, mezclamos la harina con la levadura y tamizamos bien la mezcla. Con las cáscaras y la ayuda de un rallador o cuchillo, rasca la superficie de la naranja sin usar la parte blanca que es la más amarga (unas dos cucharadas soperas de ralladura) y añádela a la mezcla tamizada de harina y levadura.

5º. Incorpora los ingredientes líquidos que estaban en reposo y mezcladlo todo bien con ayuda de una varilla. Una vez tenemos la mezcla sin grumos y bien mezclada la vertemos sobre el molde previamente engrasado y la metemos al horno durante 35 min a 170° o hasta que pinchemos el centro del pastel y salga limpio.

6º. Preparamos el almíbar. Exprimimos una naranja y ponemos el zumo, el agua y el azúcar en un cazo a fuego fuerte. Una vez rompe a hervir dejamos a fuego medio y vamos removiendo, si vemos que burbujea demasiado bajamos más el fuego para no quemar el azúcar. Una vez ha reducido, ya tenemos el almíbar listo para usarlo.

7º. Sacamos el pastel del horno, con un palillo, hacemos agujeros por toda la superficie del pastel. Con una cuchara vamos vertiendo el almíbar por toda la superficie del pastel para que penetre bien por los agujeros, dejamos reposar al menos 15 minutos.

FUENTE [HTTP://VEGANISIMO.ORG/](http://veganisimo.org/)