



Consejo del chef

Puedes decorar el postre con una suprema de naranja o naranja confitada y servirlo con un sorbete o helado vegetal. También se puede preparar con antelación y congelarlo sin el glaseado. Sácalo del congelador un par de horas antes y si te apetece dale un toque de microondas antes de servir.

Raciones para 6

140gr
Harina de trigo o espelta

120gr
Azúcar moreno (u otro endulzante que no sea líquido)

40gr
Cacao en polvo

10gr
Maicena o mermelada de naranja

5gr
Bicarbonato

7gr
Levadura en polvo

5gr
Sal

80gr
aceite de girasol

170gr
Zum o naranja

Ralladura de naranja opcional

Pizca de canela

Pizca jengibre rallado

90gr
Chocolate blanco

60gr
Zum o de naranja (para el núcleo)

95gr
Leche de soja

30gr
Margarina

20gr
Ázucar

Una gotita de colorante naranja opcional

- 1 Para preparar el núcleo de naranja, pon la leche y el zumo de naranja en un cazo junto con el azúcar. Cuando rompa a hervir, vierte sobre el chocolate blanco y la margarina. Remueve para que se funda el chocolate y tritura con la batidora.
- 2 Reparte la masa en una cubitera o si no tienes, directamente en un tupper y congela. Si escoges la última opción, una vez congelado usa una cuchara para hacer bolitas.
- 3 Mezcla en un bol todos los ingredientes secos. Incorpora los líquidos a los secos y mezcla bien para que no queden grumos. Deja reposar la masa unos minutos.
- 4 Llena los moldes de semiesfera hasta la mitad, coloca el núcleo de naranja y termina de llenar con el resto de masa. Puedes usar otro tipo de moldes o hacerlo en formato tarta si lo prefieres.
- 5 Hornea a 180°C durante 28 minutos aproximadamente. Pincha con un palillo el bizcocho, si sale limpio es que está listo. Una vez estén los bizcochos bien fríos, desmolda y coloca sobre una rejilla.
- 6 Prepara el glaseado fundiendo el chocolate junto al aceite al baño María. Glasea los bizcochos y espera unos minutos a que cristalice.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/semiesferas-de-chocolate-con-naranja/>

COOKING
LOVERS TEKA