



## 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  
Zumo naranja

Ralladura de naranja opcional

Pizca de canela

Pizca jengibre rallado

90gr  
Chocolate blanco

60gr  
Zumo de naranja (para el núcleo)

95gr  
Leche de soja

30gr  
Margarina

20gr  
Azúcar

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