

Bizcocho de mandarinas sin azúcar



© conlaszarpasenlamasa

Ingredientes:

- 175 gr de harina
- 1 sobre de levadura
- 2 mandarinas de piel fina
- 125 gr de tagatosa
- 3 huevos
- 80 ml de aceite de girasol



Preparación:

Lavamos las mandarina y secamos. Troceamos con la cáscara y ponemos en el vaso de la batidora, las trituramos. Añadimos la tagatosa y seguimos triturando. Volcamos en un bol y añadimos los huevos, trituramos con la batidora.

Añadimos el aceite, trituramos. Por último añadimos la harina y la levadura y terminamos de triturar todo con la batidora.

Engrasamos el molde elegido, vertemos la masa y horneamos a 170° durante 45-55 minutos, hasta que al pinchar con un palillo éste salga limpio.

Espolvorear con azúcar glass.

[conlaszarpasenlamasa](http://conlaszarpasenlamasa.com)