

## Bizcocho de mandarinas con miel y canela

### Ingredientes:

- 200 gr. de azúcar morena.
- La ralladura y el zumo de 5-6 mandarinas.
- 100 gr. de aceite de girasol.
- 1 yogur griego natural azucarado.
- 4-5 gotas de esencia de vainilla.
- 250 gr. de harina de repostería.
- 1 sobre de levadura royal.
- una pizca de sal.
- 4 huevos.

### Almíbar Ingredientes:

- 100 ml. de zumo de mandarina .
- 100 gr. de miel.
- 1/2 cucharilla de canela molida.

### Pasos

1. Preparamos el almíbar. Ponemos todos los ingredientes en un cazo al fuego y cuando hierva, bajamos el fuego al mínimo y lo dejamos 4 minutos (sin dejar de remover). Apagamos el fuego y lo reservamos.

2. precalentamos el horno a 180 °C calor arriba y abajo.

Mientras ponemos el azúcar y las huevos en un vaso de batidora y lo batimos con varilla unos 2-3 minutos.

A continuación añadimos aceite, zumo y ralladura de mandarinas, yogur y esencia de vainilla. Lo seguimos batiendo 1 minuto más y le incorporamos harina, levadura y sal. Lo batimos de nuevo 1 minuto y ya tenemos lista la masa del bizcocho.

Tercero, vertemos la masa en un molde de horno untado con mantequilla o con papel de horno y lo horneamos durante 30 minutos a 180 °C. Sacamos, y bañamos con el almíbar por toda la superficie, dejamos enfriar y desmoldamos. Listo para comer.

