

# Biscuit de naranjas



## Ingredientes

**Esencia De Vainilla:** Cantidad necesaria

**Huevo:** 9 Unidades

**Manteca pomada:** 330 grs.

**Polvo de hornear:** 7 g

**Harina 0000:** 330 g

**Azucar:** 330 g

**Cream cheese:** Cantidad necesaria

**Masa para forrar tortas:** Cantidad necesaria

**Naranja:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

**en una batidora con lira, mezclamos la manteca pomada, el az&uacute;**

- Car y la ralladura de 1 *naranja*
- Una vez integrados todos los ingredientes incorporamos los huevos, un chorrillo de esencia de vainilla y continuamos batiendo.
- Añadimos la *harina* tamizada y el polvo de hornear.
- Llevamos la preparación a una placa de horno con *plancha* de siliconas, alisamos y cocinamos en el horno a 175°C durante 18 minutos.
- Retiramos y, una vez que esté frío, cortamos en 12 cuadrados.
- Apilamos 6 cuadrados de biscuits intercalando creamcheese para que se peguen.
- Llevamos al frío y, cuando estén firmes, tallamos dándole forma de cono.
- Forramos con 2 tiras de masa para forrar tortas (teñida de naranja) y una tira de masa para forrar tortas, teñida de gris.
- Pegamos estas tiras al biscuit con dulce de leche fluido y entre ellas con pegamento comestible.