

Budín de nueces y naranja

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para decorar:

Nueces: Cantidad necesaria

Naranja: 1 Unidad

Para el budín:

Azucar glasé: 150 g

Harina: 200 g

Levadura química: 20 g

Naranjas sólo la ralladura: 2 Unidades

Huevos: 4 Unidades

Jugo de Naranja: 50 Ml.

Manteca pomada: 200 g

Nueces tostadas picadas: 100 g

Para el glaseado:

Azucar glasé: 200 g

Licor de naranjas: 20 Ml.

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol, batimos la manteca pomada junto con el azúcar

- Car glasé y la ralladura de las naranjas hasta obtener una *crema*.
- Luego, agregamos los huevos de a uno y vamos mezclando.
- Incorporamos la *harina*, la *levadura* y el *jugo de naranja*
- Mezclamos bien y añadimos las nueces ligeramente picadas.

- A continuación, vertemos la mezcla en un molde antiadherente o engrasado con *manteca* y espolvoreado con *harina*.
- Llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 45 minutos o hasta que al pinchar con un *palillo*, este salga limpio.
- Retiramos y dejamos enfriar.
- Mientras tanto, preparamos el glaseado

Para ello

en un bol, mezclamos el azúcar

- Car glasé con el *licor* de *naranja*.

Para terminar

glaseamos el budín

- N y decoramos con unas rodajas de *naranja* y unas nueces.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bud-n-de-nuez>