elGourmet

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 az&uacute

- 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 az&uacute

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

Para terminar

glaseamos el bud&iacute

- 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