

Budín de naranja

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el budín

Naranja : 1 Unidad

Aceite de girasol: 1 Taza

Azucar: 250 Gramos

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Huevo: 3 Unidades

Harina Leudante: 350 Gramos

Para la ganache

Chocolate: 300 Gramos

Miel: 1 Cucharada

Crema de leche: ½ taza

Preparación de la Receta

- Licuar **naranja** con cascara sin semillas, *jugo* de **naranja**, aceite de girasol, huevos y azúcar hasta unir.
- Agregar *harina leudante* y seguir licuando hasta integrar sin grumos.
- Llevar a molde de tubo central enmantecado y enharinado hasta $\frac{3}{4}$ del volumen y cocinar en horno a 180° C por 40 minutos.
- Dejar entibiar y desmoldar
- Cubrir la superficie superior con la ganache y terminar con almendras fileteadas por encima.

Para la ganache

- Calentar y revolver el *chocolate* en un bowl en el microondas en tandas de 30" hasta fundir.