Budín de Naranja sin Gluten



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Almendras peladas: 2 y 1/4 Tazas
Azucar: 3/4 Taza
Huevos: 4 Unidades
Naranja: 1 Unidad

Glaseado

Azucar impalpable: c/n
Naranja para su jugo: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Para pelar las almendras

- Poner agua a *hervir*
- Cuando suelte el hervor agregar las almendras y dejar remojar 1 minuto
- Escurrir con un colador y pasar por agua fría
- Retirarles la cáscara.
- Cortar la **naranja** en 8 partes, retirar las semillas y el ombligo.
- Colocar los huevos en la licuadora, agregar las naranjas partidas con todo y cáscara, las almendras y el azúcar
- Moler hasta tener una mezcla homogénea.
- Rociar el molde con aceite en spray, verter dentro de él la mezcla
- Hornear en horno previamente calentado a 300°F (150 °C) durante 40 minutos o hasta que el *palillo* de madera salga limpio cuando se inserta al centro

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-naranja-sin-gluten