Budín de naranjas confitadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Azucar: 300 grs.
Agua: 300 cc

Budín

Polvo de hornear: 20 grs.
Harina: 300 grs.
Sal fina: Una pizca
Pasta de almendras: 180 grs.
Azucar: 200 grs.
Huevos: 5 Unidades
Manteca pomada: 250 grs.
Ralladura de naranja: 1 cdita.

Cáscaras de naranjas confitadas

Agua: Cantidad necesaria
Naranjas: 3 Unidades
Sal gruesa: 15 grs.

Glaseado de chocolate

Chocolate semi amargo: 150 g
Crema de leche: 150 grs.
Glucosa: 50 grs.

Preparación de la Receta

Budín

- Tamice la *harina* junto con el polvo de hornear.

- Coloque en el bowl de la batidora la mitad de *manteca* pomada junto con la pasta de almendras, comience a batir y luego de unos minutos incorpore el resto de *manteca* y azúcar mientras bate, agregue ralladura de *naranja*, sal, los huevos de a uno, una vez integrados los huevos por completo añada un tercio de *harina*, luego incorpore el resto, bata unos minutos mas y retire.

Cáscaras de naranjas confitadas

- Corte las naranjas en cuartos y luego quite la pulpa.
- En una *cacerola* con agua hirviendo con sal gruesa blanquee las cáscaras de *naranja* durante 5 minutos, cuele, lávelas con abundante agua fría para quitar la sal y nuevamente blanquéelas en agua hirviendo sin sal durante 5 minutos, realice este procedimiento 6 veces más.

Almíbar

- En una *cacerola* coloque el agua y azúcar y cocine a fuego mínimo hasta obtener un *almíbar*.

Glaseado de chocolate

- En una *cacerola* coloque la *crema* de leche junto con la glucosa y una vez que rompa hervor vierta sobre el *chocolate* picado, deje reposar unos minutos y lego mezcle hasta fundir el *chocolate* por completo.

Armado

- Una vez obtenido el *almíbar* y que las cáscaras estén blanqueadas colóquelas dentro del *almíbar* y cocínelas hasta que rompa hervor, retire del fuego, deje enfriar durante 3 horas y proceda del mismo modo, lleve nuevamente a hervor, retire del fuego y deje enfriar, proceda del mismo modo durante tres días
- Terminada la cocción escúrralas sobre una rejilla y espolvoréelas con azúcar cristalizada.
- Pique 200 gramos de cáscaras de *naranja* confitadas y mézclelas en un recipiente con tres cucharadas de *harina*, luego intégrelas a la masa y mezcle con movimientos envolventes.
- En un molde rectangular de 20 x 8cm previamente enmantecado y enharinado frió vuelque la masa, empareje la superficie y cocine en horno precalentado a 175°C durante aproximadamente 50 a 55 minutos.

Presentación

- Bañe el budín con el glaseado de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-naranjas-confitadas