

Budín de Naranjas



Ingredientes

Azúcar: 200 grs.

Sal fina: Una pizca

Harina: 200 g

Mermelada de naranjas: 2 cdas.

Manteca fundida: 70 g

Crema de leche: 100 g

Ralladura de naranja: 2 Unidades

Huevo: 3 Unidades

Licor de naranja: 3 cdas.

Polvo para hornear: 15 grs.

Preparación de la Receta

- Comenzamos perfumando 200 g de azúcar con la ralladura de 2 naranjas
- Una vez humedecida, mezclar con 3 huevos y batir en batidora hasta punto letra.
- Retiramos la mezcla a punto letra y llevamos a un bol para trabajar manualmente.
- Agregamos los 100 cc de *crema* de leche y las 3 cucharadas de *licor* de *naranja*.
- Enseguida tamizamos 200g *harina* con 15 g de polvo *leudante*.
- Incorporamos la mezcla de *harina* con polvo en 2 tandas.
- Agregamos 2 cucharadas de mermelada de *naranja* y 70 g de *manteca* fundida a nuestra mezcla para después llevarla a una manga y llenar el molde hasta 1cm del borde, el molde debe ir previamente enmantecado y con papel *manteca*
- Cocinar en horno a 140°C por 25 minutos.
- Decoramos con cáscaras de *naranja* confitada, pate de fruit (bombones) de *naranja*, confites blancos y hojas de oro.

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