# Budín de Naranjas

## Ingredientes

**Azucar**: 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**