

Budín de Orejones



Ingredientes

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Harina Leudante: 2 Tazas

Mantequilla: 100 grs

Orejones: 1/3 Taza

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 1 Taza

Nueces pecanas: 1 Taza

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Remojar los **orejones** en agua tibia durante ½ hora.
- Colar, picar en cubitos y reservar los *orejones* y ¼ taza del líquido.
- Batir el *huevo* hasta que esté espumoso y agregar gradualmente el azúcar ; batir hasta punto letra.
- Agregar la *manteca* e incorporar con espátula de madera.
- Tamizar la *harina* con la pizca de sal y agregar al batido anterior alternando con el *jugo de naranja* y el líquido de los *orejones*.
- Finalmente agregar las nueces picadas.
- Volcar en un molde de budín enmantecado y enharinado y cocinar 50 minutos en horno precalentado a 180 °C.
- Dejar reposar 15 minutos antes de desmoldar sobre rejilla

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