

Budín nube de naranja

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Huevos: 3

Harina 0000: 220 gr

Ralladura de naranja:

Aceite: 120 MI

Azúcar: 220 gr

Polvo Para Hornear: 12 gr

Jugo de Naranja: 200 MI

para el almíbar

Jugo de naranjas: 2

Azúcar: 3 Cucharadas

Azucar impalpable: Para decorar

Preparación de la Receta

- Batir huevos con azúcar a punto letra
- Agregar aceite, ralladura y **jugo de naranja**
- Incorporar la *harina* y el polvo para hornear tamizados y mezclar con movimientos envolventes.
- Volcar sobre el molde enmantecado y hornear a 170 °
- Cocinar hasta que al insertar un *palillo* salga limpio.

Para el almíbar

- Colocar en una olla *jugo* y azúcar una vez que se disuelva volcar en caliente sobre el budín cuanto aún está en el molde
- Enfriar y desmoldar.
- Agregar azúcar impalpable.