Budín de Naranja por Yvette y Denise Hakim



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Budín

Aceite Vegetal: 110 c.c.
Huevos: 5 Unidades
Harina: 285 Gramos
Jugo de Naranja: 115 c.c.
Naranja para su ralladura: 1 unidad
Sal: 1 cdta
Azucar: 290 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Jengibre en polvo: 1/2 cdta
Leche: 125 c.c.
Polvo de hornear: 2 cdts

Dulce de naranja y anís

Agua: 445 c.c.
Limon: 2 Unidades
Romero: 1 Rama
Naranja: 2 Unidades
Anís estrellado: 2 Unidades
Panela rallada: 30 Gramos

Preparación de la Receta

Budín

- En un bowl mezclar aceite y azúcar hasta integrar.
- Agregar huevos y batir unos minutos.
- Añadir *harina* tamizada, ralladura de **naranja**, *jengibre*, polvo de hornear y finalmente leche y *jugo* de **naranja**.
- Llevar la mezcla a un molde de budín de tubo central enmantecado y hornear durante 40 min a 170° C.

Dulce de Naranja y Anís

- Hacer un *almíbar* con el agua, la *panela*, el anís y el *romero*.
- Dejar *hervir* hasta disolver *panela* sin dejar que espese.
- Sacar gajos a vivo de *naranja* y juntar con el *almíbar*.
- Dejar 2 horas para que se concentre el sabor.

Armado

- Servir el dulce por encima del budín para que el dulce lo hidrate.
- Terminar con *chocolate* rallado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budina-de-naranja-por-yvette-y-denise-hakim