

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>