

Chifón de Naranja



Ingredientes

Para el almíbar

Cáscaras de naranjas: 3 Unidades

Jugo de Naranja: 200 cc

Azúcar impalpable: 200 g

Para la crema de naranja

Jugo de Naranja: 2 1/2 Tazas

Huevos: 6 Unidades

Fecula De Maiz: 2 cdas.

Azúcar: 1 Taza

Para la masa

Aceite Neutro: 100 cc

Azúcar: 250 g

Azúcar: 50 grs.

Ralladura y Jugo de limón: 1 1/2 Unidad

Claras batidas a nieve: 7 Unidades

Yemas: 7 Unidades

Harina: 300 g

Polvo para hornear: 2 cditas.

Preparación de la Receta

Para la masa

- Batir en batidora 250 gr de azúcar con 7 yemas
- Cambiar a un bol y añadir 300 gr de *harina* con 2 cditas de polvo para hornear en forma de lluvia, integrando con cuidado

- Añadir ralladura y *jugo* de 1 y ½ **naranja** o *limón*, siempre mezclando con cuidado, y agregar muy de a poco 100 cc de aceite neutro
- Por último incorporar 7 claras batidas a nieve con 50 gr de azúcar mezclando muy suavemente para evitar que la preparación se caiga
- Llevar a una budinera savarín y hornear a 180 grados durante 35-40 minutos.

Para la crema de naranja

- Llevar a un perol 6 huevos, 2 ½ taza de *jugo* de *naranja*, 1 taza de azúcar y 2 cdas de fécula
- Llevar a fuego y revolver sin parar ni dejarlo hasta obtener una *crema* o curd homogénea y sostenida
- Reservar hasta que enfríe.

Para el almíbar

- Bar
- Llevar a una *cacerola* 200 gr de azúcar impalpable con 200 cc de *jugo* de *naranja*
- Llevar al fuego suave hasta obtener una reducción
- Fuera del fuego añadir cáscaras de 3 naranjas cortadas bien pequeñas, evitando la parte blanca
- Enfriar en una jarrita y reservar.

Para el armado

- Cortar el chiffon en 4 rodajas parejas
- Humectar suavemente la capa inferior con el *almíbar*, untar con una capa pareja y no muy gruesa de la *crema* de naranjas y tapar con la capa siguiente
- Repetir la operación hasta rearmar el chiffon
- Terminar con abundante *almíbar* cuidando de que las cáscaras queden en la parte superior.

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