Delicia de naranja y arándanos

Ingredientes

Arándanos Secos: 100 g
Bicarbonato: 3 g
Huevos: 2 Unidades
Ralladura de naranja: 2 Unidades
Sal: 6 g
Harina de soja: 70 g
Jugo de Naranja: 50 g
Crema ácida baja en grasa: 90 grs
Azúcar mascabado: 120 g
Fécula de tapioca: 16 grs
Aceite de soja: 10 g
Polvo para hornear: 12 grs.

Para la decoración

Crema Batida: Cantidad deseada
Flores organicas: A gusto

Preparación de la Receta

- En una batidora, integrar los huevos con el azúcar mascabado, el *jugo* de **naranja**, el aceite de soya y una pizca de sal.
- En un tazón, mezclar la *harina* de soya, *harina* de *arroz*, la fécula de *tapioca*, el bicarbonato, el polvo para hornear y agregar a la preparación sin dejar de batir.
- Incorporar la *crema* ácida y la ralladura de *naranja*. Por último, añadir los **arándanos**.
- En 2 moldes rectangulares, vaciar la mezcla a ¾ partes de su capacidad y hornear a 180ºC por 40 minutos aproximadamente. Dejar enfriar.
- Decorar por encima con la *crema* batida y las flores orgánicas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/delicia-de-naranja-y-arandanos