Gâteaux de naranjas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Polvo de hornear: 1 cdita.
Harina: 100 grs.
Leche: 2 cdas.
Naranja: ½ Unidad
Azucar: 100 grs.
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 100 g

Crema de manteca

Azucar: 200 grs.
Agua: 100 cc
Manteca: 200 g
Yemas: 5 Unidades

Salsa de naranjas

Licor de naranja: 30 cc
Naranjas: 2 Unidades

Varios

Cáscaras de naranjas glaseadas:
Hojas de menta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Ralle la cáscara de la *naranja*.
- Tamice la *harina* con el polvo para hornear.
- Separe las yemas de las claras y bata las claras a nieve.
- Bata la *manteca* con el azúcar a blanco.

- Agregue las yemas una a una batiendo cada vez.
- Añada la cáscara de *naranja* y la leche en dos veces.
- Incorpore la *harina* en un solo golpe.
- Integre las claras con movimientos envolventes.
- Enmanteque un molde de 22 centímetros de diámetro y espolvoree con azúcar.
- Rellene el molde con la masa y cocine en horno moderado (180ºC) durante 20 minutos aproximadamente.

Crema de manteca

- Corte la *manteca* en cubos.
- En una *cacerola* prepare un *almíbar* a punto bolita (110°) con el azúcar y el agua
- Bata las yemas durante 10 minutos.
- Vierta el *almíbar* en forma de hilo batiendo constantemente hasta que la preparación entibie.
- Incorpore poco a poco la *manteca* batiendo hasta que enfríe por completo.

Salsa de naranjas

- Exprima las naranjas y deje reducir hasta que espese.
- Aromatice con el *licor*.

Armado

- Corte el *bizcochuelo* al medio y humedezca ambos discos con la salsa de naranjas.
- Unte uno de los discos con la *crema* de *manteca*.
- Tape con el otro disco y cubra toda la superficie del *bizcochuelo* con más *crema* de *manteca*.
- Disponga sobre una fuente y espolvoree con las cascaritas glaseadas.

Presentación

- Sirva directamente en la fuente.
- Acompañe con salsa de naranjas.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gteaux-de-naranjas