

# Masitas de naranja

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el curd

**Jugo de Naranja:** 250 Centímetros cúbicos

**Azúcar:** 200 Gramos

**Manteca:** 115 Gramos

**Ralladura de naranja:** 1 Unidad

**Huevo:** 4 Unidades

### Para la masa

**Manteca:** 90 Gramos

**Azúcar impalpable:** 80 Gramos

**Harina 0000:** 220 Gramos

**Almidón de Maíz:** 15 Gramos

**Huevo:** 1 Unidad

**Polvo para hornear:** 1 Cucharada

**Sal:** 1 Pizca

## Preparación de la Receta

### Para la masa

- Trabajar en batidora con lira *manteca* en cubos hasta pomar bien.
- Agregar azúcar impalpable y trabajar hasta unir.
- Añadir *huevo* y dejar integrar.
- Mezclar *harina*, polvo de hornear, sal, almidón de maíz y sumar al batido hasta integrar.
- Con las manos enharinadas preparara bolitas de mas del mismo tamaño (nuez) y acomodar separadas en placa de horno con papel *manteca* o silicona.
- Con el dedo o cucharita de noisette con *harina* realizar una cavidad en cada bolita de masa para colocar el relleno.
- Cocinar a 180ª por 15 minutos. A mitad de cocción volver a hacer la cavidad y seguir cocinando el tiempo restante.

## Para el relleno

- En una olla mezclar *jugo* y ralladura de **naranja**, azúcar, huevos, yemas y cuando este integrado cocinar a fuego suave sin dejar de revolver hasta obtener una *crema* de **naranja** espesa.
- Tamizar y mezclar con un mixer la *crema* y *manteca* en cubos hasta amalgamar y tener una *crema* lisa y brillante.

## Para el armado

- Rellenar las galletitas cocidas con la *crema* de naranjas y cocinar 7 minutos mas a 180ª C.
- Dejar bajar temperatura y servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/masitas-de-naranja-2>