

# Panque de naranja con chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Panqué de naranjas

**Leche:** 240 cc

**Harina:** 280 grs.

**Sal:** 5 g

**Naranja confitada:** 1 Unidad

**Polvo para hornear:** 15 grs.

**Bicarbonato De Sodio:** 5 grs.

**Azucar:** 400 grs.

**Huevos:** 4 Unidades

**Ralladura de naranja:** 3 g

**Licor de naranja:** 50 cc

**Crema acida:** 180 cc

**Mantequilla:** 180 grs.

### Pasta cigarrillo

**Claras de huevo:** 60 grs.

**Cocoa:** 20 grs.

**Mantequilla:** 80 grs.

**Harina:** 45 grs.

**Azúcar glass:** 80 g

### Varios

**Hojas de menta:** A gusto

**Azúcar glass:** A gusto

**Chocolate:** A gusto

**Anís estrellado:** 3 Unidades

**Naranja:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Pasta cigarrillo

- En un bowl coloque la *mantequilla* a temperatura ambiente, *cocoa*, las claras, azúcar glass y *harina*, incorpore los ingredientes en tres veces menos la *mantequilla*, mezcle con una espátula de goma hasta integrar y luego bata con un globo.
- Sobre una *plancha* siliconada extienda una fina capa de la preparación, empareje con una espátula y luego pase un peine de pastelería de forma diagonal. Coloque la *plancha* siliconada dentro de un molde tipo budinera y reserve en el congelador.

## Panqué de naranjas

- Pique las naranjas confitadas, colóquelas en un recipiente y agregue el *licor* de naranjas, deje macerar.
- En el bowl de la batidora coloque la *mantequilla* a temperatura ambiente, bata, incorpore la *crema* y el azúcar, bata hasta emulsionar, luego agregue la leche en tres veces y los huevos de a uno, siga batiendo a velocidad mínima, perfume con ralladura de **naranja**, añada dos cucharadas de *harina*, sal, bicarbonato de sodio y polvo para hornear, continúe batiendo y agregue las naranjas confitadas y el resto de *harina*, bata solo hasta integrar.

## Armado

- Retire del congelador el molde con la pasta de cigarrillo y vuelque dentro la masa de panque de naranjas, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 25 minutos. Terminada la cocción desmolde.
- Corte la *naranja* con piel en finas rodajas, acomódelas sobre una placa con papel encerado y espolvoree con azúcar glass, cocínelas en horno a 150°C hasta que se sequen.

## Presentación

- Decore el panque con los chips de *naranja*, tablitas de **chocolate**, las estrellas de anís y hojas de *menta*.
- Clara de *huevo*, 60 gramos equivalen a 2 unidades

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