elGourmet

Tajaditas de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca blanda: 125 grs.
Azucar: 100 grs.
Fecula De Maiz: 125 grs.
Jugo de Naranja: 1/2 Unidad
Polvo de hornear: 1/2 cdita.
Harina: 125 grs.
Sal: 1 Una pizca
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

Glasé

Jugo de Naranja: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: 100 grs.

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle bien la *manteca* con el azúcar.
- Agregue de a poco el *jugo* y la ralladura de **naranja** mientras mezcla
- Mezcle el *harina*, la fécula de maíz y el polvo de hornear
- Incorpore luego a la preparación anterior
- Incorpore los ingredientes y luego colóquelos sobre la mesa,
- Añada una pizca de sal y amase con cuidado
- Con la ayuda de una espátula corte en porciones y colóquelas en una placa para horno enmantecada y enharinada
- Luego estire la masa con los dedos.
- Cocine en horno bien caliente durante 15 minutos
- Retire.

Glacé

- Cuele el *jugo* de *naranja*.
- Luego añada el *jugo* de a poco al azúcar impalpable , mezcle hasta formar una pasta sin grumos para untar.

Preparación

- Corte en porciones y unte la masa en caliente con el glasé.
- Separe las porciones con cuidado y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tajaditas-de-naranja-3