Pastel de Naranja



Ingredientes

Azúcar Glas: 200 grs
Yema: 1 Unidad
Limón para su ralladura: 1 Unidad
Naranja para su ralladura: 1 Unidad
Polenta: 150 grs
Vainilla: 1 Vaina
Huevos: 2 Unidades
Harina: 40 grs
Mantequilla: 200 grs
Naranja para su jugo: 1 Unidad
Polvo de hornear: 10 grs

Glaseado

Azúcar Glas: 150 grs
Mermelada de naranja: 60 grs

Preparación de la Receta

- Batir la *mantequilla* con el azúcar a blanco.
- Agregar el *jugo* de **naranja**, los huevos y la yema y seguir batiendo.
- Añadir la piel de *naranja* y de *limón* y por último la *polenta*, el polvo de hornear y la *harina* común.
- Verter en un molde antiadherente y cocinar en un horno precalentado a 180 ºC durante unos 45 minutos.
- Dejar enfriar.
- Mezclar el azúcar glas con la mermelada de *naranja* colada.
- Bañar la tarta con el glasé.

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