

Anillo de naranjas

Ingredientes:

Cobertura

Zumo de naranja
200 grs. Azúcar glass

Jarabe

150 grs. Azúcar
300 cc. Zumo de naranja

Masa

Ralladura naranja
2/3 taza Leche
300 grs. Harina repostería
2 Huevos
200 grs. Azúcar
100 grs. Mantequilla

Elaboración:

Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema, agregar los huevos poco a poco mezclando bien en cada incorporación y luego la ralladura y por ultimo la harina tamizada alternando con la leche.

Colocar en el molde enmantecado y enharinado y cocinar en un horno moderado durante 30 minutos aproximadamente y al retirarlo pinchar mucho con un tenedor o palito de brochette.

Para preparar el jarabe hervir el jugo con el azúcar durante, verterlo caliente en el budín dentro del molde, enfriar y desmoldar.

Para el baño hacer un glasé o bien espolvorear simplemente con azúcar en polvo.