

Anillo de naranjas

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

Cobertura

	Zumo de naranja
--	-----------------

200 gr	Azúcar glass
--------	--------------

Jarabe

150 gr	Azúcar
--------	--------

300 ml	Zumo de naranja
--------	-----------------

Masa

	Ralladura naranja
--	-------------------

158 ml	Leche
--------	-------

300 gr	Harina repostería
--------	-------------------

2	Huevos
---	--------

200 gr	Azúcar
--------	--------

100 gr	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 enmantequillado 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 glase o bien espolvorear simplemente con azúcar en polvo.