

Budín de naranjas

Gerichtart: Masas y Postres · Untertyp: Bizcochos · Herkunft: Mavillum · Autor: Mar (Argentina)

ZUTATEN

0

1 taza/s	Harina con levadura
150 gr	Almendras — molidas
150 gr	Sémola
125 gr	Mantequilla
1 taza/s	Azúcar
2	Huevos — batidos ligeramente
0,50 taza/s	Leche
2 cucharada/s	Ralladura naranja
60 ml	Zumo de naranja

ZUBEREITUNG

Molde redondo 20 cm.

Cubrir el molde con papel mantequilla, enmantequillado y enharinado.

Poner en la procesadora la harina las almendras, la sémola, la mantequilla, y el azúcar, por 20 segundos hasta que quede bien granulosa, añadir los huevos mezclados con la leche y la ralladura y el jugo de naranjas y procesar por unos segunditos mas.

Sacar y colocar en el molde y cocinar en horno moderado a 180° durante 1 hora aproximadamente.