

Anillo de naranjas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos

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 glasé o bien espolvorear simplemente con azúcar en polvo.