

Budín de naranjas

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

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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.