

Budín de naranja (sin TACC)



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 55min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/budin-de-naranja-sin-tacc>

Preparación

Tamizar el almidón de maíz junto a la harina de arroz, con el polvo para hornear y reservar. Batir aparte la manteca con el azúcar y agregar las yemas una por una, y perfumar con ralladura de naranja. Agregar luego la lata de leche condensada, batiendo muy bien. Reservar. En otro bol, batir las claras a punto de nieve con el resto del azúcar. Reservar. Incorporar a los ingredientes secos alternando con las claras batidas, mezclando muy bien. Verter la preparación en un molde de budín previamente enmantecado y espolvoreado con almidón de maíz. Cocinar en horno a temperatura moderada alrededor de 55 minutos. Retirar del horno, dejar que repose 10 minutos y desmoldar. Mientras el budín se encuentre tibio, bañarlo con el jugo de naranja. Servir este plato saludable decorado con rodajas de naranjas almibaradas y cascaritas de naranja confitadas o un glaseado.

Ingredientes

- 150 gramo/s Fécula de maíz
- 100 gramo/s Harina de arroz
- 3 cucharadita/s Polvo de hornear
- 50 gramo/s Manteca
- 50 gramo/s Azúcar
- 3 Yemas de huevo
- Ralladura de 1 naranja
- 1 lata/s Leche condensada
- 3 Claras de huevo
- 50 gramo/s Azúcar
- Zumo de 1 Naranja

Categorías

Un día normal, Libre de Gluten , Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Visitas, Desayuno

