

Naranjas rellenas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/naranjas-rellenas>

Preparación

Para realizar el relleno, incorporar en un bol los ingredientes en este orden: los huevos con el azúcar, el aceite, la leche, el agua y la mezcla de harina, levadura y cacao en polvo tamizado previamente. Mezclar bien. Para vaciar las naranjas, la primera parte será cortar un poco uno de los extremos, para crear una base estable. Cortar la parte de arriba con un hueco suficiente para poder vaciarla. Con la ayuda de un cuchillo o un vaciador proceder a vaciarlo poco a poco con cuidado, intentar quitar toda la naranja posible. Rellenar las naranjas ahuecadas con la masa hasta 3/4 partes ya que subirá y no debe de salirse. Para evitar que se estropee la naranja y se seque, cubrirla con papel aluminio, en este caso dejar un poco de hueco por la parte de arriba ya que subirá la masa y así quedará el espacio suficiente. Colocar las naranjas rellenas en el horno con calor arriba y abajo a 200°C unos 30-40 minutos. Pasado este tiempo pinchar el bizcocho y si sale seco el palillo ya está. Con la pulpa de la naranja, puede procesarla para formar una salsa lisa, agregue dos cucharadas de azúcar impalpable para espesar un poco. Verter sobre las naranjas

Ingredientes

- 150 gramo/s Harina
- 110 gramo/s Azúcar
- 1/2 paquete/s Levadura instantánea
- 30 gramo/s Cacao
- 2 Yemas de huevo
- 90 cc. Leche
- 90 cc. Agua
- 75 cc. Aceite de oliva
- 6 Naranjas

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Exótica, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces

tapadas.

