

Pan de naranjas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-naranjas>

Preparación

Encender el horno a temperatura media y lubricar un molde de budín Inglés con aceite en aerosol, espolvorearlo con harina, golpearlo boca abajo para que caiga la harina sobrante y reservar. Batir los huevos con el azúcar hasta lograr una preparación espesa y que al levantar el batidor la preparación quede sostenida en el mismo (aproximadamente 10 minutos). Luego ir agregando el aceite mezclado con el jugo de naranjas, el licor de naranjas y el polvo para jugo, alternando con la harina y mezclando en forma envolvente. Por último añadir la ralladura y cáscaras de naranja, mezclar una vez más y verter en el molde reservado. Cocinar en horno moderado alrededor de 1 hora o hasta que la masa comience a desprenderse de los bordes. Servir acompañado con ralladura de naranja glaseada. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



Ingredientes

- 4 Huevos
- 1 taza/s Azúcar
- 1 taza/s Aceite de girasol
- 300 gramo/s Harina leudante
- 1 vaso/s Zumo de Naranja
- 2 cucharada/s Zumo de Naranja en polvo
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cucharada/s Ralladura de naranja
- 2 cucharada/s Ralladura de naranja glaseada
- 1 poco Licor de Naranja

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno, Pan y otros panificados para la casa