

Pastel de naranja y semillas de amapola



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 2días 2hrs. 0min

Tiempo total: 2días 2hrs. 15min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-naranja-y-semillas-de-amapola>

Preparación

Calentar el horno a 160°C. Engrasar un molde desmontable de 20 cm y forrar con papel de hornear. Con una batidora eléctrica, mezcle la manteca y 200 grs. de azúcar en un recipiente grande. Batir hasta que esté suave y cremosa, unos 2 minutos, luego agregue los huevos, uno a la vez, batiendo bien después de agregar cada uno. Unir la harina y el polvo de hornear, mezclar durante unos segundos pocos, luego agregarle el jugo de naranja, la ralladura de 2 naranjas y las semillas de amapola. Mezcle todo junto con la mezcla de huevo, manteca y azúcar y verter en el molde. Hornear durante 50 minutos, retirar del horno. Dejar enfriar completamente en el molde. Mientras tanto, prepare la cáscara de naranja confitada mezclando la ralladura de naranja restante, los 25 grs. de azúcar restante y 100 cc. de agua en una cacerola pequeña. Llevar a ebullición y cocinar por 5 minutos hasta que espese. Retire la cáscara con una cuchara ranurada sobre una hoja de papel de hornear antiadherente. Para la salsa, calentar la crema en una cacerola pequeña hasta que casi hierva. Poner el chocolate y la manteca restante (la cucharada) en un recipiente y

Ingredientes

- 250 grs. Manteca
- 1 cucharada/s Manteca
- 225 grs. Azúcar
- 3 Huevos
- 250 grs. Harina tamizada
- 1.5 cucharadita/s Polvo de hornear
- Zumo de 2 Naranjas
- Ralladura de Cáscara de 4 naranjas
- 50 grs. Semillas de amapola tostadas
- 100 cc. Crema de leche
- 100 grs. Chocolate para taza

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Vegetariana, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Frutas, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Dulces

verter la crema caliente sobre ella y dejar actuar durante 1 min hasta que se derritan. Mezcle hasta que quede suave, luego dejar reposar hasta que la torta esté fría (si se endurece, sólo calentar suavemente). Rocíe la salsa sobre el pastel, espolvorear con la ralladura confitada y servir.

