Torta de naranja y semillas de amapola

Dificultad:

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min
Tiempo total: 1hrs. 35min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/torta-de-naranja-y-semillas-de-amapola

Preparación

Precaliente el horno a 160°C. Coloque las semillas de amapola y la leche en un tazón y revuelva para mezclar. Ponga a un lado. Coloque la manteca, la cáscara de naranja y el azúcar en el vaso de una batidora eléctrica. Batir hasta que esté suave y cremoso. Añadir poco a poco los huevos y batir bien. Tamizar la harina y el polvo de hornear en la mezcla de manteca y añadir el jugo de naranja y las semillas de amapola con la leche. Revuelva para mezclar y verter de a cucharadas en un molde de tarta redondo de 20 cm forrado con papel manteca. Hornear durante 55-60 minutos o hasta que esté cocido. Pruebe la cocción con un cuchillo y revise que salga seco. Mientras que el pastel se cocina, hacer el almíbar. Coloque el azúcar, el jugo de naranja y cáscara de naranja en una cacerola a fuego lento y revuelva hasta que se disuelva el azúcar. Suba el fuego y dejar hervir durante 5-6 minutos o hasta que se forme un jarabe. Vierta la mitad del jarabe caliente sobre el pastel caliente. Para servir, cortar el pastel caliente o fría en trozos y verter encima el jarabe restante. Fuente: apronandsneakers.com

Ingredientes

- 1/3 taza/s Semillas de amapola
- 3/4 taza/s Leche
- 200 gramo/s Manteca blanda
- 1 cucharada/s Ralladura de naranja
- 3/4 taza/s Azúcar impalpable
- 3 Huevos
- 2 taza/s Harina de trigo
- 1-1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 taza/s Zumo de Naranja natural
- Para el jarabe: 1 taza/s Azúcar
- 1 taza/s Zumo de Naranja natural
- 1/2 taza/s Ralladura de naranja

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Postre, Dulces