



PASTEL DE NARANJA

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Desayuno | Media mañana / Brunch | Merienda | Navidad



Para 6 raciones

INGREDIENTES

200 g de azúcar en polvo
La ralladura de una naranja
3 huevos
65 g de mantequilla fundida
10 cl de nata líquida
190 g de harina T45
Una pizca de sal
½ sobre de levadura en polvo
El zumo de una naranja
15 ml de agua
30 g de azúcar en polvo
90 g de Nutella

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 160°C.

Unta un molde con mantequilla y cúbrelo de azúcar. Déjalo enfriar mientras preparas el pastel.

Bate los huevos y el azúcar con la ralladura de naranja durante 2 minutos en una batidora eléctrica o en un robot de repostería. Añade la nata líquida, la pizca de sal y bate de nuevo.

A continuación, añade la levadura y la harina tamizadas. Bate unos minutos más, añade la mantequilla derretida y continua.

Saca el molde de la nevera, vierte la masa y hornea durante una hora. Para comprobar si está hecho, puedes introducir la punta de un cuchillo. El cuchillo debería salir seco.

Mientras se hornea el pastel, prepara el sirope: calienta el zumo de naranja, el azúcar y el agua a fuego lento hasta que hierva. Deja hervir un minuto y resérvalo.

Cuando el pastel esté cocido, déjalo enfriar unos minutos y desmóldalo sobre una

rejilla. Recúbrelo con el sirope aún caliente. Déjalo enfriar sobre la rejilla y, a continuación, coloca unas cuantas cáscaras de naranja por encima y, con ayuda de una manga pastelera con una boquilla redonda, decora el pastel con Nutella.