

POSTRES

TORTA PANQUEQUE NARANJA SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 250 gr de mantequilla blanda
- 150 gr de [alusweet biofoods](#) en polvo
- 6 huevos
- 250 gr de harina de almendras
- 200 gr de harina sin polvos
- 7 yemas de huevo
- 90 gr [alusweet biofoods](#) en polvo
- 70 gr de maicena
- 850 cc de jugo de naranja
- Ralladura de 1 naranja
- 1 cucharada de vainilla
- 30 gr de mantequilla fría

Preparación

- Masa: mezclar 250 gr de mantequilla blanda + 150 gr de [alusweet](#) en polvo. Cuando esté incorporado agregar 6 huevos, incorporar y agregar 250 gr de harina de almendras + 200 gr de harina sin polvos, mezclar y reservar.
- Dibujar los círculos en papel mantequilla y con ayuda de una cuchara, esparcir la masa y armar los círculos.
- Llevar al horno precalentado a 180° por 5 a 8 minutos, hasta que se empiecen a dorar los bordes y la superficie esté seca. Retirar con cuidado y reservar.
- En un Bowl poner 7 yemas de huevo y agregar muy poco a poco, 90gr [alusweet](#) en polvo, siempre batiendo con el batidor de varillas para que no se hagan grumos y la mezcla esté suave, reservar en un pocillo.



- Aparte poner 70 gr de maicena + 100 cc de jugo de naranjas (yo use natural, pero puede ser comprado), mezclar bien y reservar.
- En una olla poner 750 cc de jugo de naranja + la ralladura de 1 naranja (sin nada de la parte blanca que es la que se pone amarga) a fuego medio y cuando esté a punto de hervor, agregar poco a poco, y siempre mezclando con el batidor de mano, a la mezcla de yemas para igualar las temperaturas.
- Cuando la mezcla ya esté caliente, puedes devolver todo a la olla.
- Agregar también a olla la maicena disuelta + 1 cucharada de vainilla, cocinar siempre batiendo hasta que tome consistencia.
- Agregar 30 gr de mantequilla fría, mezclar para derretir la mantequilla y aumentar el brillo.
- Apenas sacas del fuego, poner la mezcla en una manga (si no tienes, puedes ponerla en una bolsa plástica) refrigerar por tres o cuatro horas o más.

