

Tarta de naranja

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 30 '
- 30 '
- 6



Comentario nutricional

Una parte de la fibra que aporta la naranja se encuentra en la zona blanca entre la pulpa y la corteza. Su consumo favorece el tránsito intestinal.

Modo express

1. Ralle la piel de una naranja sin llegar a la parte blanca; reserve. Pele las dos naranjas eliminando la parte blanca y córtelas en rodajas.
2. Bata los huevos y agregue el azúcar, la leche con la maicena diluida, la ralladura y la mantequilla derretida; remueva bien hasta que se ligue.
3. Extienda la masa quebrada sobre la cubeta, de forma que quede una capa de 1 centímetro de grosor tanto en la base como en los 3 primeros centímetros de las paredes. Vierta con cuidado el relleno dentro.
4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180° durante 25 minutos. Al terminar, abra la tapa, distribuya la naranja por encima de forma decorativa y espolvoree el azúcar glas.
5. Cierre de nuevo y programe el menú Horno a 180° durante 5 minutos más. Deje enfriar y desmolde, colocando un plato sobre la cubeta y dándole la vuelta como si fuera una tortilla de patatas.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.