



Budín de Naranja con Pasas

Ingredientes:

Naranja

1 unidad

Huevo

2 unidades

Azúcar

5 cucharadas

Manteca

2 cucharadas

Harina

5 cucharadas

Polvo de hornear

1 cucharadita

Pasas de uva

sin semillas 30 gr.

Azúcar impalpable

5 cucharadas

Procedimiento:

Batir la manteca con el azúcar enérgicamente 1 minuto en el TartaExpress,

a continuación agregar los huevos y batir 1 minuto más. Rallar la cáscara de la naranja, exprimir la naranja y agregar a la preparación.
Mezclar la harina con el polvo de hornear y las pasas. Incorporar de a poco a la preparación del TartaExpress revolviendo muy bien.
Tapar y llevar a cocción 2 minutos y medio a potencia máxima
Al retirar espolvorear con azúcar impalpable.

