



BY NATALIA SALAZAR

# PASTEL DE NARANJA

## Ingredientes:

- 450 g de azúcar común
- 400 g de Harina común o para todo uso
- 100 g de maicena
- 400 g de mantequilla sin sal
- 6 huevos medianos
- 250 ml de jugo de naranja
- 154 ml de Leche o Buttermilk
- 15 ml de polvo para hornear o 12 g



FOR YOUR DAILY DOSE OF RECIPES, PLEASE VISIT  
[WWW.NATALIA-SALAZAR.COM](http://WWW.NATALIA-SALAZAR.COM)



BY NATALIA SALAZAR

# PASTEL DE NARANJA

## Preparación:

- Precalentar el horno a 180° C o 350° F.
- Cernir la harina con el polvo para hornear. Reservar.
- A parte, cremar en un bowl la mantequilla con el azúcar, hasta que quede blanco. Batir a velocidad media durante 5 o 10 minutos aproximadamente.
- Luego agregar los huevos de uno en uno.
- Deben estar todos los ingredientes a temperatura ambiente para que cremen.
- Poner la ralladura de naranja.
- Después, ir agregando la harina poco a poco alternando con el jugo de naranja y la leche. No batir demasiado.
- Una vez integrado todo dejar de batir y colocar la mezcla en cuatro moldes de 15cm x 4 cm previamente engrasado y enharinado.
- Hornear por 30 minutos aproximadamente o hasta que al pinchar con un palito este salga seco.
- Desmoldar cuando la torta esté tibia. Decorar cuando esté fría.

*Natalia  
Salazar*

FOR YOUR DAILY DOSE OF RECIPES, PLEASE VISIT  
[WWW.NATALIA-SALAZAR.COM](http://WWW.NATALIA-SALAZAR.COM)