

# TORTA PANQUEQUE DE NARANJA



Dificultad:  
Alta



Porciones:  
15



Tiempo:  
90 minutos

## Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 466 Kcal |
| Proteínas:       | 5.4 g    |
| Grasa Total:     | 20.8 g   |
| Colesterol:      | 135, mg  |
| H. de Carbono:   | 64.2 g   |
| Fibra Dietética: | 0,8 g    |
| Sodio:           | 182 mg   |

## Ingredientes

### Masa

- 1 Pan de mantequilla (250 g)
- 2 Tazas de azúcar flor (250 g)
- 5 Huevos medianos
- 2 Tazas de harina cernida (250 g)
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- 1 Pizca de ralladura de naranjas
- Papel mantequilla

### Relleno

- 1 Litro de jugo de naranja
- 1 Taza de azúcar granulada (200 g)
- Ralladura fina de 1 naranjas
- 1 Taza rasa de maicena (100 g)
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® fría

## Preparación

1.- Corta en trozos la mantequilla y déjala en un bowl con la azúcar flor, comienza a batir a velocidad baja hasta obtener una crema untuosa y de textura blanda. Luego agrega la esencia de vainilla y la ralladura de naranjas, bate por más tiempo hasta que veas que la mantequilla esta un tanto más blanca. Agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente y finaliza con la harina. Finalmente bate unos segundos más hasta obtener una mezcla homogénea.

2.- Luego, corta 15 a 17 cuadrados de papel mantequilla de 25 cm aproximado de medida por cada lado, dibuja en el centro de cada cuadrado un círculo de 20 cm. (ayúdate con un plato o una base circular de esta medida) vierte un poco de la preparación anterior sobre cada papel y esparce con la ayuda de una espátula de pastelería o bien una base lisa para que quede pareja, respetando los bordes. Lleva a horno fuerte durante 5 a 8 minutos hasta

cocer la superficie y dorar levemente los bordes. Repite el procedimiento hasta acabar la mezcla y los papeles mantequilla.

3.- Mientras, junta en una olla  $\frac{3}{4}$  partes del jugo de naranjas con la azúcar y la ralladura de naranjas, lleva a ebullición. Aparte junta el resto del jugo de naranjas con la maicena y revuelve bien, una vez que hierva el jugo de la cacerola, agrega la maicena disuelta y cocina revolviendo constantemente hasta hervir y espesar la preparación. Retira del fuego y cubre con papel film que toque la superficie (para evitar la formación de durezas) deja enfriar completamente.

4.- Bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta dejarla espumosa, agrégala a la crema de naranjas fría y bate enérgicamente para homogenizarlas. Toma uno de los panqueques y rellena con una delgada capa de crema de naranjas, cubre con otro de ellos pero con el papel hacia arriba, presiona suavemente y retira con cuidado el papel para rellenar nuevamente con crema de naranjas, repite el procedimiento hasta terminar los panqueques y gran parte de la crema (deja para cubrir la torta)

5.- Lleva a refrigeración durante 20 minutos aproximados y cubre la torta por todos lados con la crema de naranjas que dejaste, decora con chocolate rallado o bien con frutas de la estación, sirve bien fría y disfruta.

