



PAN DE NARANJA

Ingredientes:

- 3 piezas de huevo
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de harina, cernida
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- $\frac{3}{4}$ de taza de jugo de naranja
- $\frac{3}{4}$ de taza de aceite
- 1 naranja, sólo la ralladura
- 5 cucharadas de jugo de naranja
- 3 cucharadas de ron
- Azúcar glass, para decorar

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

1. Acrema el huevo y el azúcar hasta que esponje.
2. Agrega la harina y el polvo para hornear, alternando poco a poco con el jugo de naranja hasta que se integren perfectamente.
3. Sin dejar de batir agrega el aceite y la ralladura de naranja, hasta que quede una mezcla homogénea. Engrasa y enharina un molde para panqué y vierte la mezcla anterior. Hornea durante 25 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
4. Mezcla el jugo de naranja con el ron. Reserva.
5. Deja enfriar y desmolda. Cubre con la mezcla anterior.
6. Decora espolvoreando con azúcar glass y ofrece.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6