

PUDIN DE NARANJA

Ingredientes:

- 2 naranjas, solo la cascara en tiras delgadas
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/3 taza de agua
- 1 cucharada de licor de naranja
- 4 huevos
- 1 ½ tazas de leche condensada (375 ml)
- 4 naranjas, sólo el jugo
- Mantequilla fundida para engrasar
- Frutas rojas para decorar

Procedimiento:

Horno precalentado a 180°C

1. Pela las naranjas procurando no cortar la parte blanca de la cáscara. Corta la piel de la naranja en tiritas y cuécela en una olla con el azúcar y 1/3 de taza de agua durante 5 minutos aparte del fuego y agrega el licor de naranja.
2. Bate los huevos en forma de hilo, añade la leche condensada y el jugo de naranja. Reserva.
3. Engrasar 6 flaneras con la mantequilla, colocar en el fondo las tiras de naranja escurridas y cubrir con el batido. Tapar con papel de aluminio. Hornea a baño María por 2 horas o hasta que este firme. Deja enfriar, desmolda y ofrece con frutas rojas.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6