



BUDIN DE CAFE Y NARANJA

Ingredientes:

- 2 naranjas, en rebanadas
- ½ taza de mermelada de naranja
- 3 cucharadas de café soluble
- 30 ml de agua caliente
- 50 g de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 5 huevos
- 1 taza de leche (250ml)
- 1 ½ tazas de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear

Procedimiento:

1. En una flanera, distribuye las rebanadas de naranja, unta la mermelada y reserva.
2. Disuelve el café en el agua y reserva.
3. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega los huevos, la leche y el extracto de café que reservaste añade la harina previamente mezclada con el polvo para hornear e integra por completo.
4. Vierte la mezcla en la flanera, tapa con papel aluminio y cocina en olla exprés a baño María durante 50 minutos a partir de que comience a sonar la válvula.
5. Deja enfriar desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	50 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8