Brazo de naranja

11/03/2016

Hoy comparto con todos vosotros una deliciosa receta portuguesa, Brazo de naranja o Torta de laranja. Va enrollado igual que un brazo de gitano, pero no lleva ningún tipo de relleno, ya que es muy tierno y jugoso. No dudéis en hacerlo, porque es muy fácil y quedaréis de maravilla.

¡Vamos a ello!

Ingredientes:

8 Huevos (tamaño L)

La ralladura de dos naranjas (evitar la parte blanca para que no amargue)

200 ml. de zumo de naranja

230 grs. de azúcar

80 grs. de mantequilla fundida (pomada)

30 grs. de harina tamizada (2 cucharadas)

Precalentar el horno a 180º con calor arriba y abajo. Engrasar con un poco de mantequilla la bandeja de horno, poner encima un papel de hornear, de esta manera el papel no se moverá, y engrasar también con mantequilla la superficie del papel.

(Primero prepararemos todo)

Con ayuda de un pelador, pelamos finamente las naranjas y reservamos. (Si vais a hacer la receta sin Thermomix, simplemente rallarlas).

Exprimir las naranjas y reservar el zumo.

Derretir la mantequilla en el microondas hasta que quede blandita y reservar.

Tamizar la harina y reservar.

Elaboración tradicional:

Batir los huevos, junto con el azúcar y la ralladura de naranja, hasta doblar su volumen.

Añadir el zumo, la mantequilla y la harina, mezclar hasta que quede todo homogéneo.

Elaboración con Thermomix:

Ponemos en el vaso el azúcar y las cortezas de naranja, pulverizamos vel. 5,7,10 progresivamente durante 30 segundos.

Añadimos los huevos y programamos 1 minuto vel. 4. Con la espátula bajar los restos de las paredes del vaso.

Incorporar al vaso el zumo de naranja, la mantequilla derretida y la harina. Programar 30 seg. Vel.3 ½ .

Verter la mezcla en el molde y meter en el horno. Veréis que queda muy líquida, esto es normal.

Cuando haya pasado el tiempo estipulado, aseguraos que está cocido pinchando con un palito para ver si sale limpio.

Cuando saquemos la bandeja del horno colocamos pegado a esta, un paño limpio o un papel de hornear bien extendido, y cogiendo la torta de dos extremos volteamos rápidamente sobre el paño o papel, quedando así la torta bocabajo. Despegamos con mucho cuidado el papel con el que hemos horneado (nos habrá quedado arriba) y a continuación enrollamos con ayuda del paño o papel (que tenemos abajo) como si se tratase de un brazo de gitano. Todo esto antes de que se enfríe.

Pasar a una fuente y espolvorear con azúcar glas o con azúcar y canela. Según vuestros gustos.

También lo he decorado con rodajas de naranja confitada.

Espero que os animéis a hacer este delicioso dulce porque seguro que os encantará.

¡Qué aproveche!