

# Pastel de naranja

## Ingrédients

- 100g de mantequilla pomada
- 100g de azúcar
- 90g de azúcar moreno
- 2 huevos medianos
- 210g de harina T45
- 7g de levadura
- 4g de sal (1 pizca)
- 80g de leche entera
- 70g de crema líquida entera
- 40g de jugo de naranja sanguina
- 30g de jugo de naranja sanguina
- 20g de azúcar glas
- 100g de azúcar glas

## Préparation

1. Cuando les hice la pregunta sobre las recetas que querían ver en el blog en Instagram hace unas semanas, muchos de ustedes me pidieron recetas de pastel, así que después de los marmoleados, aquí hay una nueva receta de pastel, de temporada esta vez, ya que está perfumado con naranja sanguina (por supuesto, pueden hacerlo con naranjas clásicas en lugar de las sanguinas).
2. Es muy simple de realizar, solo requiere un poco de paciencia si quieren hacer el glaseado.
3. Último detalle, es aún mejor al día siguiente, así que si pueden hacerlo el día anterior, es mejor, ¡será más esponjoso!
4. Mezclen los azúcares con la ralladura de naranja.
5. Trabajen la mantequilla para que se vuelva pomada, luego añadan los azúcares perfumados con naranja.
6. Agreguen luego los huevos uno por uno.
7. Aparte, mezclen y tamicen la harina y la levadura.
8. Añadan la sal, así como la mitad de la mezcla de harina/levadura en la mezcla anterior.
9. Incorporen luego la leche, la crema y el jugo de naranja.
10. Terminen añadiendo la segunda mitad de la mezcla de harina/levadura.
11. Cuando la masa esté homogénea, viértanla en un molde de pastel forrado con papel sulfurizado (o bien engrasado y enharinado).
12. Para que el pastel se abra hermosamente al cocinarse, pueden hacer una línea fina de mantequilla en toda la longitud del pastel.
13. Precalienten el horno a 180°C.
14. Horneen durante 20 minutos, luego bajen la temperatura del horno a 160°C y continúen la cocción por 20 a 25 minutos (verifiquen la cocción con un palillo o la hoja de un cuchillo).
15. Mezclen los dos ingredientes e imbiben el pastel con esto al salir del horno.
16. Luego, dejen que el pastel se enfríe completamente antes de desmoldarlo y glasearlo.
17. Si tienen prisa, pueden ponerlo en el refrigerador o incluso en el congelador para que se enfríe más rápido.
18. Marnier hasta obtener una consistencia líquida pero espesa, una textura de cinta.
19. Viertan el glaseado sobre el pastel y déjenlo cristalizar.
20. ¡Después, disfruten!

