



Bizcochuelo de naranja salseado con crema de naranja

8 porciones

Horno: 180°C/20 minutos

Ingredientes

Mezclar

1 taza de harina
1/4 taza de almidón de maíz
2 cdtas. de polvo de hornear
2 Cdas. de **SUCRALIGHT**

Aparte mezclar

1/2 taza de jugo de naranja
1/4 taza de aceite
2 Cdas. de cáscara de naranja rallada
Mezclar ambas preparaciones.

Incorporar a

3 claras batidas a nieve
Colocar en un molde con chimenea de 20 a 22 cm de diámetro, enmantecado y enharinado.
Hornear.

Crema de naranja

Mezclar

2 Cdas. de almidón de maíz
1 Cda. de **SUCRALIGHT**
2 Cdas. de cáscara de naranja rallada
1/2 taza de jugo de naranja
2 Cdas. de manteca
1 taza de agua
3 yemas

Elaboración

Cocinar revolviendo

hasta que hierva.

Enfriar.

Servir el bizcochuelo acompañado con la crema de naranja.



Aporte nutricional de 1 porción:

Calorías (kcal)	240	Proteínas (g)	3.7
Glúcidos (g)	26.2	Grasas (g)	13.2

