



# 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

