

Tarta de naranja y canela



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Cuanto más remojemos el bizcocho más jugosa quedará.

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

• PASO A PASO

Preparación:

Paso 1

PARA LAS NARANJAS: 4 o 5 naranjas, 2 cucharadas de azúcar, agua para cubrir las naranjas, 1 ramita de canela. Cortamos las naranjas en rodajas, guardamos los restos para zumo, la pulpa también para el bizcocho. Dejamos macerar unas 3 horas será suficiente. Pasado este tiempo ponemos todo a cocer añadiendo más agua si es necesario durante 15 minutos aprox/. Sacar las rodajas y reservar.

Paso 2

PARA EL ALMÍBAR: 150 gr de azúcar, 1 chorretón Brandy, 1 y 1/2 vaso del agua de cocer la naranja con la rama de canela. Ponemos a reducir todo hasta conseguir el almíbar. Reservamos.

Paso 3

PARA EL BIZCOCHO: 200 gr de harina, 4 huevos, 150 gr de mantequilla, 150 gr de azúcar, 2 cucharaditas de levadura en polvo, zumo de naranja, caramelo líquido y 1 cucharadita de canela (opcional). Poner la mantequilla fundida y el azúcar en un bol y batir hasta que espume. Separar las claras de las yemas. Incorporar una a una las yemas batiendo cada vez, añadimos el zumo de naranja y la pulpa que habíamos reservado. Mezclamos bien. Mezclamos la harina con la canela, un pisquito de sal y la levadura y la tamizamos; lo añadimos poco a poco a la mezcla anterior. Batimos las claras a punto de nieve y la incorporamos a la masa con movimientos envolventes. Precalentamos el horno a 190°C. Mientras untamos un molde desmontable con mantequilla por el fondo y los laterales, cubrimos la base con caramelo líquido y colocamos las naranjas en la base, echamos la masa del bizcocho y al horno durante 35 minutos. Una vez hecho el bizcocho lo pinchamos por todo su perímetro con un palillo largo con el fin de que el almíbar penetre bien y lo bañamos con almíbar abundantemente, dejamos enfriar a temperatura ambiente y le quitamos el aro. Ponemos el plato de presentación encima y le damos la vuelta, retiramos la base con mucho cuidado y cubrimos con mermelada (la que tengamos a mano) es solo para darle brillo y a la nevera (o no!). También podemos adornarla con hilillos de chocolate.