



CAKES CÍTRICOS

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 135 g de mantequilla
- 30 g de azúcar
- 155 g de harina de trigo
- 200 ml de leche desnatada
- 2 unidades de huevo
- Para la salsa:
 - 140 g de azúcar
 - 40 g de mantequilla
 - 250 ml de zumo de naranja
 - 2 unidades de limón
 - 2 unidades de naranja

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 43.2 g	Grasas 15.5 g
Kcal 338	Proteínas 5.1 g

- Mezcla en un bol la mantequilla derretida con el azúcar e incorpora la harina tamizada. Vierte la leche, poco a poco, e integra bien.
- Con mucho cuidado mezcla las claras montadas a punto nieve.
- Lleva la mezcla a frío. Luego de unos 30 minutos de descanso, vierte porciones en una plancha ligeramente engrasada y cocina hasta dorar de ambos lados.
- Salsa
- Funde el azúcar con la mantequilla en una sartén.
- Vierte sobre el caramelo formado el zumo de naranja y la ralladura de limón y naranja. Vierte en la salsa.
- Baña los cakes con la salsa.