



PAN CREMOSO DE NARANJA LA VILLITA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 80 minutos

 Cena  Desayuno  Postre

INGREDIENTES

- 1 taza harina de trigo
- 1½ tazas de harina de arroz
- 1 ½ taza de azúcar
- 5 huevos
- 250 gramos margarina sin sal La Villita
- 100 gramos de queso doble crema La Villita
- 4 cucharaditas de polvo para hornear
- ¼ de cucharada de sal
- El jugo de 5 naranjas
- 1 cucharadita ralladura de naranja

MODO DE PREPARACIÓN

El postre ideal para cualquier comida o como cena acompañado de un café o un vaso de leche bien frío. ¡Su sabor le encantará a tu familia!

Lo inicial es precalentar el horno a 350 grados.

Coloca una capa ligera de margarina sin sal La Villita en el molde que hayas elegido para hornear el pan y reserva.

Integra en un tazón las dos harinas junto con el polvo de hornear y la sal. Reserva.

En otro tazón coloca margarina sin sal La Villita y el azúcar y bate hasta obtener una mezcla espesa.

Añade una yema a la vez y bate después de cada adición.

Si lo deseas, puedes añadir queso doble crema La Villita para hacer más cremoso tu pan.

Vierte el jugo de una naranja y un poco de la mezcla de harinas. Bate después de cada adición.

Agrega la ralladura de naranja y mezcla todo perfectamente.

En un molde pequeño bate las claras a punto de nieve, intégralas a la preparación anterior y mezcla todo de forma envolvente.

Vierte la mezcla en el molde y hornea hasta que no queden restos de mezcla en un palillo.

Retira del horno, dejar enfriar y desmolda.