***Cuadrados de naranja***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Cantidad** | **Unidad** |
| Huevos | 3 | Unidades |
| Azúcar | 200 | Grs. |
| Ralladura de naranja | 2 | Unidades |
| Jugo de naranja | 2 | Unidades |
| Crema de leche | 250 | Cc. |
| Mezcla de 3 harinas | 350 | Grs. |
| Polvo de hornear | 1 | Cucharada |

**Elaboración:**

Batir los huevos con el azúcar. Agregar la ralladura, el jugo de naranja y la crema. Por último incorporar la mezcla de 3 harinas con el polvo para hornear. Colocar en un molde enmantecado y forrado con papel de manteca y llevar a horno de medio a suave por espacio aproximado de 20 a 30 minutos.

Desmoldar y bañar con glasé cuando la preparación este aun tibia. Dejar enfriar y cortar los cuadrados.

Para el glasé utilizar azúcar impalpable y jugo de naranja en cantidad necesaria.