

## PASTEL DE TORONJA Y HARINA DE MAÍZ

### ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

#### INGREDIENTES, PARA EL PASTEL:

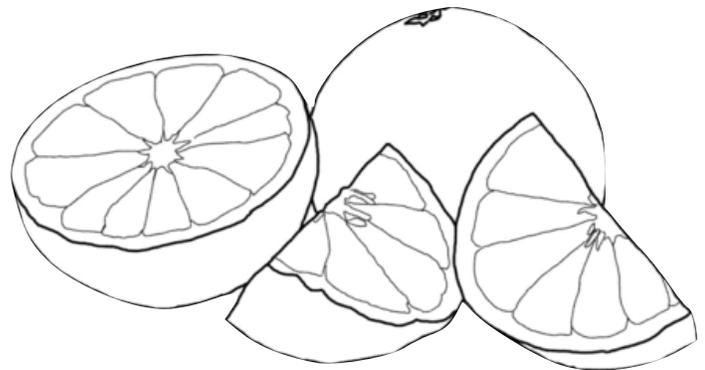
- 1 barra de mantequilla sin sal, derretida y enfriada, y más para engrasar
- 1 ½ tazas de harina para todo uso
- ½ taza de harina de maíz
- 1 taza de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- 3 huevos grandes
- 1 cucharada de ralladura de toronja finamente rallada más
- ¼ de taza de jugo de toronja fresco

#### UTENSILIOS:

- Tazas y cucharas medidoras
- Tazones para mezclar
- Molde para pastel de 9 pulgadas, y papel parafinado
- Fuede y Espátula
- Batidora de Mano

#### INGREDIENTES, PARA EL PASTEL:

- 2 tazas de azúcar glass, cernida
- ¼ taza de semillas de amapola
- ¼ taza de jugo de toronja fresco



## INSTRUCCIONES:

1. Precaliente el horno a 350 °. Engrasar un molde para pasteles de 9 pulgadas, y cubrir el fondo con papel parafinado y untar con mantequilla el papel.
2. En un tazón mediano, mezclar el harina con el harina de maíz, el azúcar granulada, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro tazón mediano, batir la mantequilla derretida con los huevos, la cáscara de toronja y el jugo de toronja.
4. Mientras se bate constantemente, agregar la mezcla de mantequilla a la mezcla de harina en un flujo lento y constante. Batir hasta que estén bien mezclados.
5. Verter la masa en el molde preparado y hornear por unos 40 minutos, hasta que esté dorado y salga limpio un palillo insertado en el centro.
6. Transferir el pastel a una rejilla para enfriar durante 10 minutos. Pase un cuchillo afilado alrededor del borde del pastel, luego invertirlo, despegar el papel parafinado. Con cuidado, girar el pastel hacia arriba y colocar la rejilla sobre una bandeja para hornear. Dejar enfriar un poco, pero que aun este tibio, unos 30 minutos.
7. Mientras tanto, hacer el glaseado: En un tazón mediano, mezclar el azúcar de repostería (glass) y las semillas de amapola. Mientras se bate constantemente, rociar lentamente en el jugo de toronja hasta que se forme un glaseado suave y espeso. Verterlo por toda la parte superior de la torta tibia y extender uniformemente sobre la parte superior y el lado. Dejar reposar hasta que se seque, unos 30 minutos.

Caricatura:

[supercoloring.com](http://supercoloring.com)