

Costeña[®]

Mantecas y margarinas industriales



Zepelín de



naranja



Costeña[®]

Mantecas y margarinas industriales

Ingredientes

Para la masa

12 ½ tazas de **Margarina Costeña**

12 ½ tazas de azúcar

15 huevos enteros y 20 yemas de huevo

5 pellizcos de sal

5 copitas de licor de naranja

Corteza rallada de 10 naranjas y 5 limones

1 ¼ tazas de jugo de naranja

¾ de taza de jugo de limón

5 tazas de harina

5 tazas de fécula de maíz

5 tazas de almendras peladas y molidas

5 tazas de corteza de naranja confitada en trocitos

Para la decoración

500 g de jalea de naranja (para el brillo)

10 tazas de azúcar glass (para el baño)

1 tazas de jugo de naranja adicional (para el baño)



Paso a paso

Paso 1:

Unta con **Margarina Costeña** tus moldes de zepelín, esparce en ellos un poco de pan rallado y calienta el horno entre 175-190°C.

Paso 2:

Bate la margarina con el azúcar hasta que la mezcla esté bien espumosa. Luego, añade uno a uno los huevos y las yemas; ve alternando con algunas cucharadas de harina para mantener la consistencia.

Paso 3:

Agrega a la masa la sal, el licor de naranja, todas las ralladuras y los jugos de naranja y limón.

Paso 4:

Tamiza el resto de la harina con la fécula e incorpóralas a la masa junto con la almendra molida y casi toda la naranja confitada (reserva un poco para decorar al final).

Paso 5:

Vierte la masa en los moldes y hornea durante 75-90 minutos en la parte baja del horno. Al terminar, deja enfriar los zepelines sobre una rejilla.

Paso 6:

Calienta la jalea de naranja y remuévela bien. Unta la superficie de cada zepelín con la jalea caliente para sellar.

Paso 7:

Mezcla el azúcar glass con el jugo de naranja restante hasta formar un baño liso. Baña tus zepelines y esparce encima el resto de la corteza de naranja confitada.



1h 15 min
de horneado



50
Porciones

Hecha para manos expertas



DE ORIGEN
vegetal



MAYOR
rendimiento

