

Panqué Glaseado de Naranja Natural



Ingredientes

- 200 ml de Sunny Juice de naranja (dilución 1+1)
- 200 g de harina de trigo
- 2 huevos
- 100 g de mantequilla derretida
- 80 g de azúcar
- 1 cdita de polvo para hornear
- Ralladura de una naranja

Para el glaseado

- 4 cucharadas de jugo Sunny Juice (concentrado)
- ½ taza de azúcar glass

Preparación

- Mezcla los ingredientes secos y agrega los líquidos poco a poco.
- Hornea a 180°C durante 35 minutos.
- Baña el panqué con el glaseado al salir del horno.



Cóctel Citrus Sunset



Ingredientes

- 1 oz de Sunny Juice de naranja (concentrado)
- 1 oz de jugo de piña
- ½ oz de granadina
- 1 oz de vodka o ron blanco
- Hielo
- Rodaja de naranja para decorar

Instrucciones

- Agita todo en shaker con hielo, excepto la granadina.
- Sirve en vaso alto con hielo y agrega la granadina al final para efecto degradado.
- Decora con la rodaja.



Granizado de Naranja con Chía



Ingredientes

- 500 ml de Sunny Juice diluido 1+3
- 2 cucharadas de chía
- 1 taza de hielo molido
- Endulzante al gusto (opcional)

Instrucciones

- Mezcla la chía con el jugo y deja reposar 15 minutos.
- Licúa con hielo hasta obtener textura tipo frappe.
- Sirve en vaso alto y decora con menta.



Aderezo de Naranja y Mostaza para Ensaladas o Carnes



Ingredientes

- ½ taza de Sunny Juice de naranja (concentrado o 1+1)
- 2 cucharadas de mostaza dijon
- 1 cucharadita de miel de abeja
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Instrucciones

- Mezcla todos los ingredientes hasta emulsionar.
- Úsalo como aderezo fresco o marinado para pollo a la plancha.

