

WILLIAMSBURG ORANGE CAKE

2½ cups	all-purpose flour (do not use self-rising flour) or 2¾ cups cake flour
1½ cups	sugar
1½ teaspoons	baking soda
¾ teaspoon	salt
1½ cups	buttermilk [you can substitute 1½ cups whole milk mixed with 1 tablespoon vinegar]
½ cup	margarine or butter, softened
¼ cup	shortening
3	eggs
1½ teaspoons	vanilla
1 cup	golden raisins, cut up
½ cup	finely chopped nuts
1 tablespoon	grated orange peel
	Williamsburg Butter Frosting (below)

Heat oven to 350° F. [175° C.]. Grease and flour oblong pan, 13×9×2 inches, or two 9-inch or three 8-inch round layer pans. Beat all ingredients except frosting [duh!] in large mixer bowl on low speed, scraping bowl constantly, 30 seconds. Beat on high speed, scraping bowl occasionally, 3 minutes. Pour into pan(s).

Bake until wooden pick inserted in center comes out clean, oblong 45 to 50 minutes, layers 30 to 35 minutes; cool. Frost with Williamsburg Butter Frosting.

WILLIAMSBURG BUTTER FROSTING

½ cup	margarine or butter, softened
4½ cups	powdered sugar
4 to 5 tablespoons	orange-flavored liqueur or orange juice
1 tablespoon	grated orange peel

Mix margarine and powdered sugar. Beat in liqueur and orange peel.

TARTA DE NARANJA «WILLIAMSBURG»

350 g	harina
300 g	azúcar
8 ml	bicarbonato sódico (una cucharadita y media)
4 ml	sal (¾ de cucharadita)
360 ml	suero de leche [se puede sustituir 360 ml de leche entera mezclada con 15 ml de vinagre]
115 g	mantequilla o margarina, a temperatura ambiente
60 g	manteca blanca, a temperatura ambiente
3	huevos
8 ml	vainilla líquida (una cucharadita y media)
235 ml	pasas troceadas
120 ml	nueces troceadas
15 ml	ralladura de cáscara de naranja
	cobertura «Williamsburg» (abajo)

Precalentar horno a 175°. Engrasar y enharinar un molde rectangular de aproximadamente 33×23×5 cm, o dos moldes redondos de 23 cm, o tres moldes redondos de 20 cm. Mezclar todos los ingredientes excepto la cobertura en un bol grande lentamente durante 30 segundos, despegándolo del bol constantemente. Seguir mezclando más rápido durante 3 minutos, despegando de vez en cuando. Poner en el/los molde/s.

Hornear hasta que un palillo de madera salga limpio, aproximadamente 45 a 50 minutos para el molde rectangular o 30 a 35 minutos para los moldes redondos. Enfriar y quitar del (de los) molde(s); luego poner cobertura entre las capas (si ha usado 2 o 3 moldes redondos) y por encima y alrededor de todo.

COBERTURA «WILLIAMSBURG»

115 g	mantequilla o margarina, a temperatura ambiente
950 ml	azúcar glace
60 a 75 ml	licor de naranja (4 a 5 cucharadas)
15 ml	ralladura de cáscara de naranja

Mezclar mantequilla y azúcar glace. Añadir el licor y la ralladura y mezclar.