

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La crema all'arancia è un'ottima ricetta di base che potrete utilizzare ogni qual volta vogliate farcire i vostri dolci con una crema vellutata, fresca e diversa dalla solita crema pasticcera classica.

Per ottenere questa crema sarà sufficiente sostituire il latte con dell'ottima spremuta d'arancia, in questo caso dovrete prestare attenzione alla qualità delle arance che dovranno essere dolci e ricche di aroma.

Provate e non lascerete più questa ricetta!

Venite a provare altre golose creme per i vostri dessert:

[crema Chantilly](#)

la versione con [cannella](#)

[crema senza zucchero](#)

INGREDIENTI

SUCCO D'ARANCIA 500 ml

TUORLO D'UOVO 4

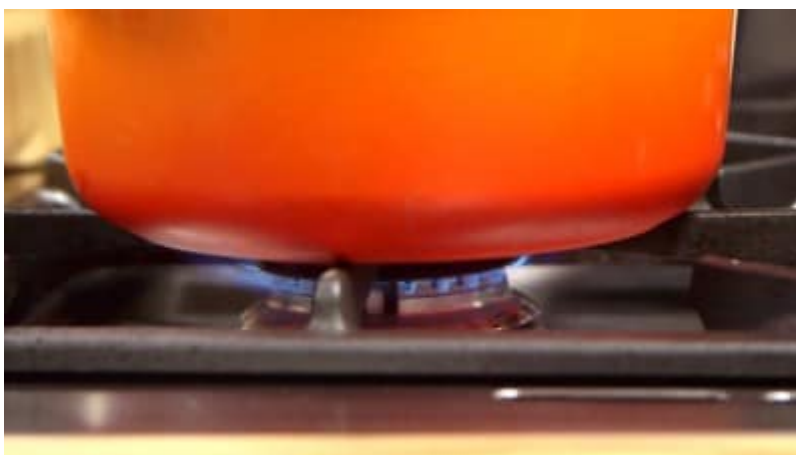
ZUCCHERO 80 gr

MAIZENA 40 gr

SCORZA DI ARANCIA 1

PREPARAZIONE

- 1 Versate il succo d'arancia in un pentolino passandolo attraverso un setaccio a maglie fini, accendete il fuoco e fate scaldare.



- 2 Nel frattempo sbattete i tuorli insieme allo zucchero a disposizione e alla maizena

setacciata.



- 3 Quando il succo d'arancia è caldo, unite il composto di tuorli e mescolate velocemente con la frusta.



- 4 Rimettete il tutto sul fuoco e fate addensare per circa 3 minuti o fino a che non si sia addensata.



- 5 Trasferite la crema in una ciotola e incorporate la scorza grattugiata di un'arancia. Coprite la crema con un foglio di pellicola a contatto e fatela freddare completamente.

Una volta fredda potrete utilizzare la crema per completare i vostri dolci.



