

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Arance in salsa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 arance rosse e sode
2 uova
60 g farina
4 cucchiari zucchero
2 dl latte magro
scorza di mezzo limone grattugiata.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete i tuorli d'uovo in una terrina con lo zucchero e la farina, diluite con il latte, unite la scorza di limone, versate in un pentolino e portate ad ebollizione senza mai smettere di girare. Levate dal fuoco, lasciate raffreddare e incorporate i bianchi d'uovo montati a neve. Affettate le arance dopo averle sbucciate e servitele con la crema tiepida.