

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al burro all'arancia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO 300 gr

SUCCO D'ARANCIA 2 cucchiaini da tavola

BURRO 75 gr

SCORZA DI ARANCIA 1 cucchiaino da tè

Con la crema al burro all'arancia potrete vincere facilmente la guerra degli abbinamenti: ottima su un cupcake base al cioccolato, è deliziosa da guarnire a sua volta con scaglie di cioccolato nero o bianco, per rifinire un cupcake profumato e invitante.

Provate anche la [crema all'arancia e cannella](#).

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola capiente, amalgamate lo zucchero a velo con il burro utilizzando un cucchiaio o delle fruste elettriche a bassa velocità.



- 2 Incorporate le scorze grattugiate ed un cucchiaio di succo d'arancia.





3 Incorporate, sempre sbattendo, il succo d'arancia rimanente per ottenere un composto liscio e spalmabile. Qualora il composto risultasse troppo denso, incorporate altro succo d'arancia, qualche goccia alla volta.

Se il composto risultasse troppo liquido, aggiungetevi poco zucchero a velo.

NOTE

Con le dosi indicate si ottiene copertura sufficiente per decorare generosamente 12 cupcakes.