

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema leggera all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 3

ZUCCHERO 200 gr

FARINA 60 gr

ARANCE e la scorza di 1 arancia - 4

COINTREAU 2 cucchiaini da tavola

VANIGLIA bacca oppure vanillina - 1

PREPARAZIONE

1 Dividete le uova in tuorli ed albumi.

Montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro.

Unite la farina, la vanillina, il liquore, la scorza d'arancia grattugiata ed il succo.





- 2 Trasferite il composto in una casseruola e fatelo cuocere senza mai farlo bollire fino ad addensarlo.



- 3 Montate gli albumi a neve ed incorporateli alla crema fredda mescolando dal basso verso l'alto.



- 4 Distribuite la crema in coppe monoporzione e decoratela a piacere con fette d'arancia.

Riponetele in frigorifero per un'ora prima di servirle.

Provate anche la versione aromatizzata [alla cannella!](#)