

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Soufflè all'arancia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 8 grosse arance
- 4 uova
- 8 cucchiaini di zucchero
- 4 cucchiaini colmi di amido di mais
- 2 cucchiaini di liquore all'arancia.

### PREPARAZIONE

- 1 Con il riga-agrumi, fate tante striscioline con la buccia delle arance.



2 Spemere le arance e raccogliere il succo in una ciotola.



3 Mettete in una ciotola i tuorli e lo zucchero.



4 Montare con le fruste elettriche.



5 Incorporate l'amido di mais, diluite lentamente con il succo di arancia e poi con il liquore e mescolare bene.

Mettetelo su fuoco basso in un bagnomaria caldo e fate cuocere la crema finchè comincerà ad addensare.



6 Fate raffreddare mescolato spesso.

Montate a neve densa gli albumi.



7 Uniteli alla crema ormai fredda mescolando molto delicatamente.

Mettete il composto in 4 ciotoline resistenti al calore.



8 Infornare a 240°C per circa 15 minuti, finchè il composto si presenterà gonfio e dorato.

Servite decorando con le scorze di arancia.

