

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema all'arancia e cannella

---

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 15 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



La crema all'arancia e cannella è un [dessert](#) delizioso che combina il **gusto agrumato dell'arancia** con il **calore e l'aroma speziato della cannella**. La crema all'arancia e cannella è particolarmente indicata come ingrediente in ricette per dolci, [torte](#), [brioche](#) e [bignè](#) che necessitano di una farcitura golosa e irresistibile.

Esistono varie versioni della ricetta della crema all'arancia e cannella, ma solitamente includono ingredienti come uova, zucchero, succo e scorza d'arancia, cannella, che addensati con poca farina o fecola di patate, creano una **crema soda e compatta** che tiene bene la forma anche nei dolci più complessi

**Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinare e gustare questa golosissima crema all'arancia e cannella, buonissima anche al cucchiaino, magari con una spolverata di cioccolato fondente sulla superficie.

**Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:**

[Crema pasticcera al limone](#)

[Crema pasticcera senza uova](#)

[Latte condensato fatto in casa](#)

[Crema al cioccolato per farcire](#)

[Crema mascarpone e latte condensato](#)

## INGREDIENTI

LATTE 400 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 140 gr

FARINA 00 50 gr

TUORLI D'UOVO 3

STECCA DI CANNELLA 1

SCORZA DI ARANCIA 1

SUCCO D'ARANCIA 1

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare la crema all'arancia e cannella, versa in un pentolino il latte, la scorza d'arancia e aggiungi anche la stecca di cannella, porta a bollore il latte e toglilo dal fuoco, lascia in infusione per 5 minuti.





**2** In un altro pentolino metti i tuorli, aggiungi lo zucchero e lavora con una frusta, aggiungi poco alla volta la farina setacciata.





**3** Aggiungi il succo d'arancia e sbatti nuovamente il composto. Versa il latte

precedentemente filtrato, nel pentolino con il composto e mettilo sul fuoco mescolando fin quando la crema non si sarà addensata.





- 4 Toglie la crema all'arancia e cannella dal fuoco e versala in un contenitore con pellicola a contatto ed usala all'occorrenza.

