

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Orange curd

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Regno Unito**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ARANCE 1

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 4

BURRO 100 gr

L'orange curd, crema d'origini anglosassoni, è la variante utilizzando l'arancia del più conosciuto lemon curd, la procedura è assolutamente la stessa ed il risultato è strabiliante!

Potrete usare questa base per realizzare anche curd al pompelmo, al mandarino etc. Non vi resta che divertirvi!

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino lo zucchero, il burro, la scorza grattugiata di un'arancia ed il succo dello stesso.





- 2 Mettete tutto a cuocere a bagno maria, in modo tale che successivamente la crema non cagli formando dei grumi poco gradevoli.



- 3 Sbattete le uova a parte e unitele al composto nel pentolino solo quando gli ingredienti siano ben tutti sciolti. Mescolate velocemente con una frusta affinché le uova non si coagulino.



- 4 Protraete la cottura per 3-4 minuti o fino a quando la crema non velerà il cucchiaino e avrà, quindi, una densità caratteristica.



