

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al burro all'arancia

di: *Cookaround*

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.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola capiente, amalgamate lo zucchero a velo con il burro utilizzando un

cucchiaino o delle fruste elettriche a bassa velocità.



2 Incorporate le scorze grattugiate ed un cucchiaino 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