

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema all'arancia di Chiaragiubbo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

BUDINO ALLA VANIGLIA preconfezionata

- 1 bustina

ARANCE due grosse (succo e buccia  
grattugiata) -

SUCCO DI LIMONE cucchiaini - 2

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una caraffa il succo di limone, il succo di arancia e la scorza grattugiata dell'arancia.

Unite tanta acqua quanta basta ad arrivare a 500 ml di liquido.



**2** Trasferite in una casseruola e fate bollire.

In una ciotola mescolare il budino, il tuorlo, lo zucchero e quattro cucchiai d'acqua.



**3** Quando il liquido bolle, versateci il composto con il preparato e fate bollire due minuti.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare l'albume ed unitelo al composto.

Mescolare delicatamente.

