

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema cioccolato e arancia

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La crema cioccolato e arancia è un [dolce al cucchiaio](#) facile e veloce da preparare, che unisce il gusto intenso del cioccolato fondente con quello fresco e acidulo dell'arancia. Si tratta di una ricetta per una crema morbida e profumata, che si può servire da sola o accompagnata da [biscotti](#), panna montata o frutta fresca.

La crema cioccolato e arancia è un dolce ideale per concludere un pasto o da servire per una merenda golosa, che piace sia ai grandi che ai piccini.

Segui la nostra ricetta per realizzare la **crema cioccolato e arancia** in pochi passi, ecco altri dolci al cucchiaio che potrebbero piacerti:

[Crema di cachi e cacao](#)

[Tiramisù al pistacchio](#)

[Mousse con brutti ma buoni](#)

[Crema all'arancia e cannella](#)

[Pastiera napoletana in vasetto](#)

## INGREDIENTI

LATTE 300 ml

CIOCCOLATO FONDENTE AL 70-85%

150 gr

TUORLO D'UOVO 4

SCORZA DI ARANCIA 2

ZUCCHERO 80 gr

FARINA 00 60 gr

## PREPARAZIONE

- 1** In un pentolino, portar a bollore il latte con le bucce d'arancia, lavate e asciugate. Spegni il fuoco e lascia in infusione per 10 minuti. Filtra il latte e rimettilo sul fuoco. Aggiungi il cioccolato fondente tritato e mescola fino a farlo sciogliere completamente.
- 2** In una ciotola, sbatti i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere una crema gonfia e spumosa. Aggiungi la farina setacciata e mescola bene, eliminando eventuali grumi.
- 3** Versa il composto di tuorli e farina nel pentolino con il latte e il cioccolato, mescola con una frusta. Porta a ebollizione a fuoco medio-basso, continuando a mescolare, fino a che la crema non si addensa e raggiunge la consistenza desiderata.
- 4** Trasferisci la crema in una ciotola o in coppette individuali. Copri con della pellicola trasparente a contatto e lascia raffreddare. Servi la crema di cioccolato e arancia a temperatura ambiente, o dopo una permanenza in frigorifero di qualche ora. Decora a piacere con scorzette d'arancia candite, granella di nocciole o foglioline di menta.