

CREMA ALL'ARANCIA

Ingredienti:

200 gr. zucchero

50 gr. di burro

2 uova

50 gr. di fecola

2 arance (la buccia e il succo)

1/2 litro di succo d'arancia

Procedimento

Montare a neve gli albumi e aggiungere lo zucchero.

Incorporare i tuorli con la fecola, aggiungere il burro, il succo spremuto e la buccia grattugiata delle arance.

Far bollire il tutto nel mezzo litro di succo d'arancia finchè non si solidifica.

Si può usare per farcire crostate e tortine di pasta frolla.

