Receta de Crema de Naranja Fría

02 Ago 2014

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una receta de un postre muy rico y refrescante que es muy fácil de preparar y gustará a toda la familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Zumo de naranja natural (cuatro naranjas)
- Nata líquida (400ml)
- Azúcar (200grs)
- Ralladura de naranja (una)
- Maicena (dos cucharadas soperas)
- Yemas de huevo (cuatro)
- Azúcar moreno

Modo de Preparación

1. Exprimir las naranjas y reservar un poco de zumo
2. Poner el resto en una cacerola junto a la nata, reservar un poco también
3. Añadir el azúcar y la ralladura de naranja y poner a calentar
4. Mientras se calienta, batir las yemas de huevo con el zumo y la nata reservada y la maicena
5. Cuando empiece a hervir, añadir poco a poco la mezcla batida, remover constantemente para que no se formen grumos
6. Apartar del fuego cuando tenga una textura cremosa y volcar en los moldes elegidos
7. Dejar enfriar y al tiempo de servir espolvorear con azúcar moreno y flambear para que quede una costra crujiente y....buen provecho!!!