

CREMA DE NARANJA

Ingredientes:

- 3 naranjas
- ½ limón
- 150 gr. de azúcar
- 3 huevos
- raspadura de naranja y limón

Preparación:

Poner en el vaso el azúcar y las cáscaras de limón y naranja y en velocidad turbo hacerla glass.

Partir las naranjas por la mitad y vaciarlas, también el medio limón y añadir esta pulpa al azúcar glass y triturar unos segundos en velocidad turbo hasta que esté hecho papilla.

Incorporar los huevos y programar 8 minutos, temperatura 90, velocidad 5.

Rellenar con esta crema las medias naranjas y el limón y dejar enfriar en la nevera.

Se sirve adornado con nata montada azucarada.