



Crema de naranja y canela

Descripción

default watermark



Estamos en plena temporada de naranja, así que vamos a darle caña y tendremos como resultado un postre suave, delicado que lo mismo se puede consumir frío o templado.

Ingredientes: (Dependiendo de los moldes para ocho unidades).

- 4-5 naranjas de zumo hermosas.
- 6 yemas de huevo talla L.
- 1 cucharada sopera colmada de harina de maíz, tipo Maicena.

- 2 cucharadas soperas sin colmar de azúcar. Aunque depende de lo golosos que seamos.
- 1 rama pequeña de canela.
- 125 ml de agua.
- Para decorar hojas de menta, virutas de chocolate, almendras crocantes o laminadas.

Preparación:

Escogemos los moldes individuales.

Separamos las yemas de las claras, reservando sólo las yemas.

Lavamos muy bien dos de las naranjas, sacamos la ralladura y ponemos en un bol. Añadimos el azúcar y la harina de maíz, mezclamos bien y reservamos.

default watermark



Sacamos los gajos de una de las naranjas (depende de la cantidad de moldes, pondremos más naranjas), limpiamos de pieles y los vamos dejando de dos en dos en cada molde. Reservamos. Exprimimos el resto de las naranjas (incluidas las de la ralladura) hasta conseguir 300 ml de zumo y reservamos.





Vertemos 200 ml de zumo de naranja a la mezcla de la ralladura, del azúcar y de la harina de maíz, removemos hasta que quede todo bien integrado. Añadimos las yemas de los huevos sin dejar de remover con una varilla manual. Reservamos.





Ponemos en un cazo el agua, agregamos la canela y ponemos a calentar. Añadimos también 100 ml de zumo de naranja. Cuando comience a hervir retiramos la canela, vertemos este líquido sobre la mezcla de los huevos, removemos bien y devolvemos todo al cazo. Cocinamos todo hasta que espese.





Repartimos la crema en los moldes elegidos con los gajos de naranja, dejamos enfriar, tapamos con film transparente y llevamos a la nevera.



Sacamos un rato antes de su consumo (1 hora aproximadamente) y decoramos a gusto. También podemos espolvorear la crema con azúcar y quemarlo con ayuda de un soplete.

Consejo: Se puede hacer con antelación o consumirlo recién hecho, es decir se puede tomar frío, caliente o templado. Ya sabemos que la cocina es imaginación, así que la decoración también. Si escogemos quemar el azúcar con soplete, lo haremos justo antes de servir.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

noviembre 22, 2019

Autor

admin

default watermark