

Crema de naranja y canela

## DescripciÃ³n

default watermark




Estamos en plena temporada de naranja, asÃ que vamos a darle caÃ±a y tendremos como resultado un postre suave, delicado que lo mismo se puede consumir frÃo 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 maiz, tipo Maicena.

- 2 cucharadas soperas sin colmar de azÃºcar. Aunque depende de lo golosos que seamos.
- 1 rama pequeÃ±a de canela.
- 125 ml de agua.
- Para decorar hojas de menta, virutas de chocolate, almendras crocantes o laminadasâ?¦.

**PreparaciÃ³n:**

Escogemos los moldes individuales.

Separamos las yemas de las claras, reservando sÃ³lo las yemas.

Lavamos muy bien dos de las naranjas, sacamos la ralladura y ponemos en un bol. AÃ±adimos el azucar y la harina de maiz, mezclamos bien y reservamos.

default watermark




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

- 
default watermark

- 


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

- 
default watermark

- 


Ponemos en un cazo el agua, acregamos la canela y ponemos a calentar. AÃ±adimos tambiÃ©n 100 ml de zumo de naranja. Cuando comience a hervir retiramos la canela, vertemos Ã©ste lÃquido sobre la mezcla de los huevos, removemos bien y devolvemos todo al cazo. Cocinamos todo hasta que espese.

- 
default watermark

- 


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. TambiÃ©n podemos espolvorear la crema con azÃºcar y quemarlo con ayuda de un soplete.

**Consejo:** Se puede hacer con antelaciÃ³n o consumirlo reciÃ©n hecho, es decir se puede tomar frÃo, caliente o templado. Ya sabemos que la cocina es imaginaciÃ³n, asÃ que la decoraciÃ³n tambiÃ©n. Si escogemos quemar el azÃºcar con soplete, lo haremos justo antes de servir.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

**CategorÃa**

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

default watermark

**Fecha de creaciÃ³n**
noviembre 22, 2019
**Autor**
admin