



Natillas de naranja

Descripción

default watermark

default watermark



Unas natillas con zumo de naranja muy fáciles de preparar y que fresquitas resultan buenísimas para verano.

Ingredientes: (Según tamaño 8 unidades).

- 120 gr de azúcar.
- 200 ml de zumo de naranja natural.
- 400 ml de leche entera. La podemos sustituir por bebida de soja, almendra?
- 5 yemas de huevo talla L.
- 3 cucharadas soperas, no demasiado colmadas de Maizena.
- La ralladura de una naranja.

Preparación:

Escogemos los moldes preferiblemente individuales.

Lavamos bien la naranja para rallar, sacamos la ralladura y reservamos.

Exprimimos el zumo de las naranjas y reservamos.

Ponemos un cazo a fuego lento con la leche, **no se necesario llevar a ebullición, porque no vamos a infusionarla con nada**, sólo templarla para que mezcle mejor. En una cazuela batimos las yemas de huevo con la Maizena y el azúcar con las varillas eléctricas, que quede todo bien integrado y sin grumos. Reservamos.





AÃ±adimos **poco a poco la leche** (si estÃ¡ muy caliente puede estropear las yemas, asÃ­ que estarÃ¡ templada). Mezclamos muy bien y llevamos al fuego medio-suave de nuevo, sin dejar de remover hasta que espese.

•





Tenemos cuidado de que no se agarre la mezcla al fondo de la cazuela. **Debe quedar una crema bastante espesa.** Tarda un poco en espesar pero cuando lo hace, lo hace enseguida. Retiramos del fuego y añadimos el zumo de naranja y la ralladura, batimos todo con las varillas eléctricas.

•





Pasamos las natillas a los moldes deseados, dejamos templar, cubrimos con film transparente y guardamos en la nevera hasta el momento de servir.



Servimos frías, podemos decorar con almendras crocantes, con canela, con galleta, con virutas de chocolate negro, con peinetas de chocolate?!

¿Arriba esa imaginación!

Peinetas de chocolate negro (pueden ser con leche o blanco):

- 50 gr de chocolate negro.

Ponemos el chocolate en un recipiente, derretimos en el microondas. Con ayuda de una cuchara hacemos filigranas sobre un plástico un poco rígido y llevamos al frigorífico para que endurezca.

Cuando vayamos a servir el postre, lo adornamos con una peineta y quedamos como unos verdaderos chefs.



Consejo: Mejor hacer con antelación. Moveremos constantemente mientras se hacen las natillas al fuego porque se agarran al fondo de la cazuela con mucha facilidad y después saben a quemado.

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. Huevos
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

julio 3, 2020

Autor

admin

default watermark