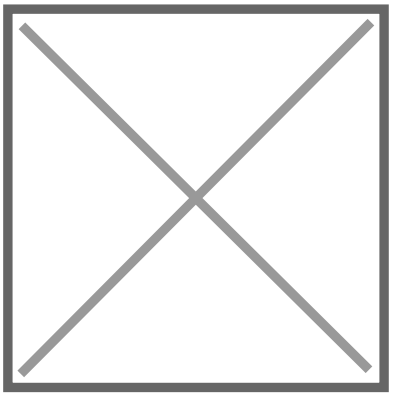
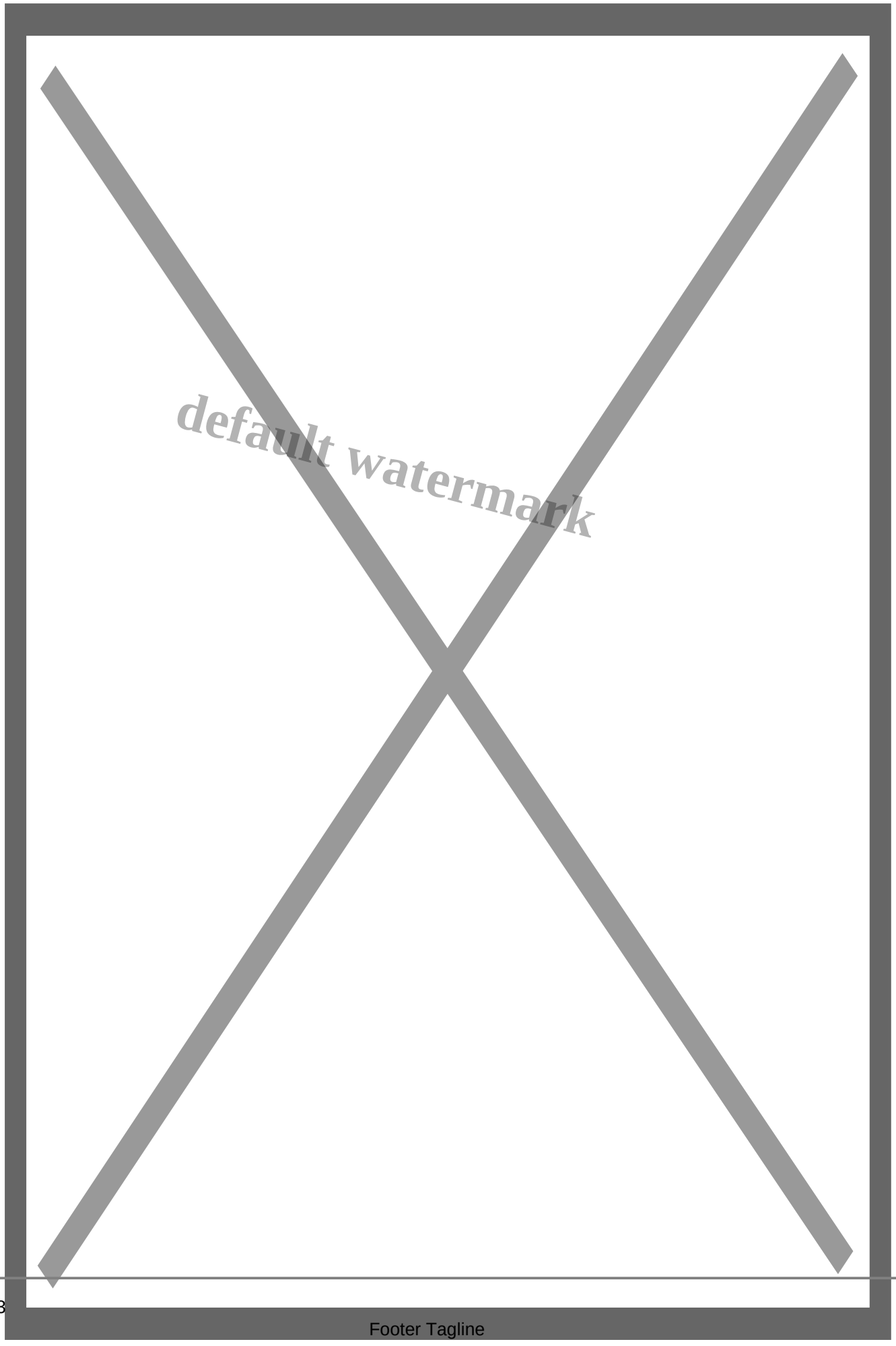


Natillas de naranja

DescripciÃ³n

default watermark

default watermark


default watermark

Unas natillas con zumo de naranja muy fÃ¡ciles de preparar y que fresquitas resultan buenÃsimas para verano.

Ingredientes: **(SegÃºn tamaÃ±o 8 unidades).**

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

PreparaciÃ³n:

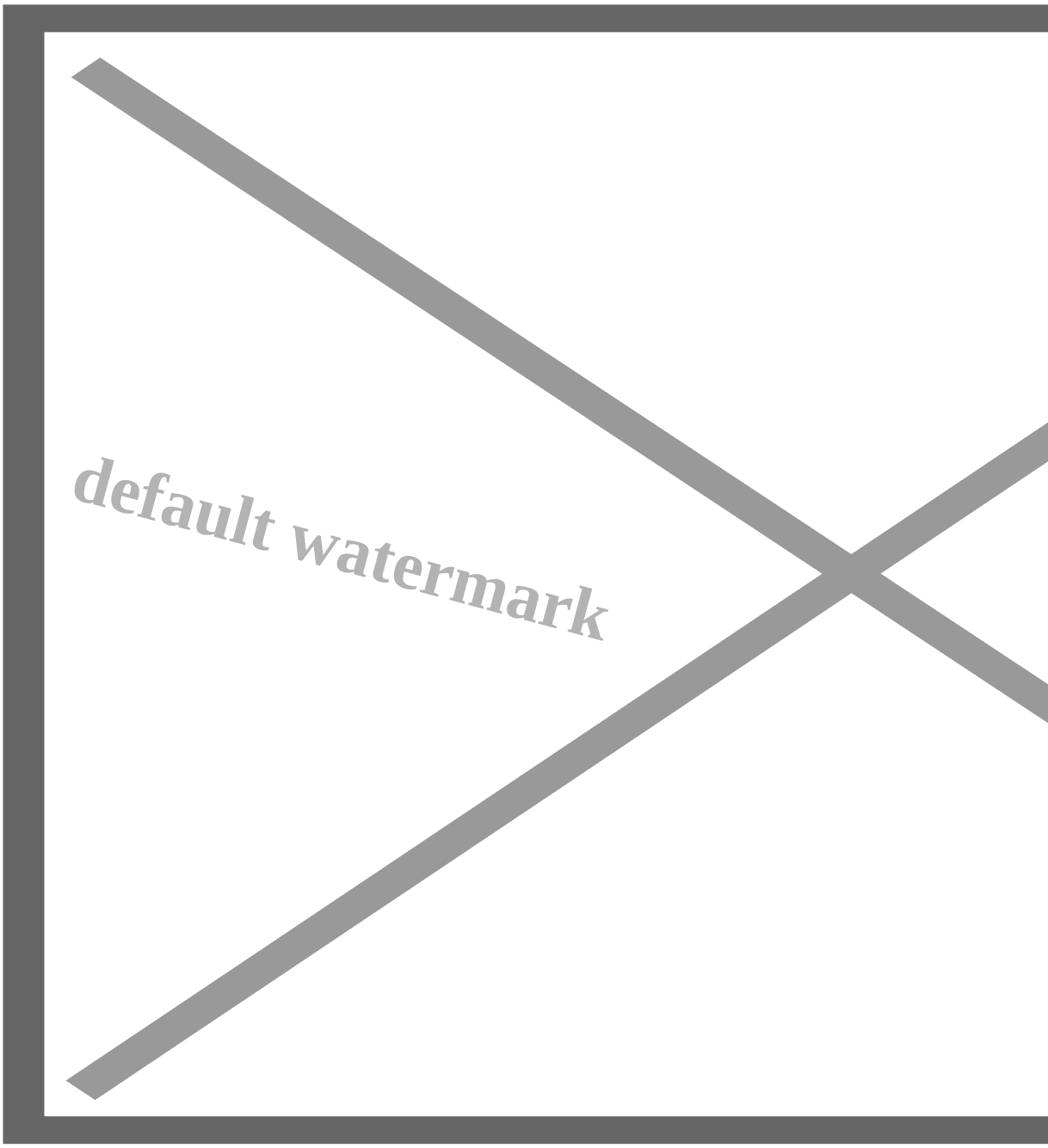
default watermark

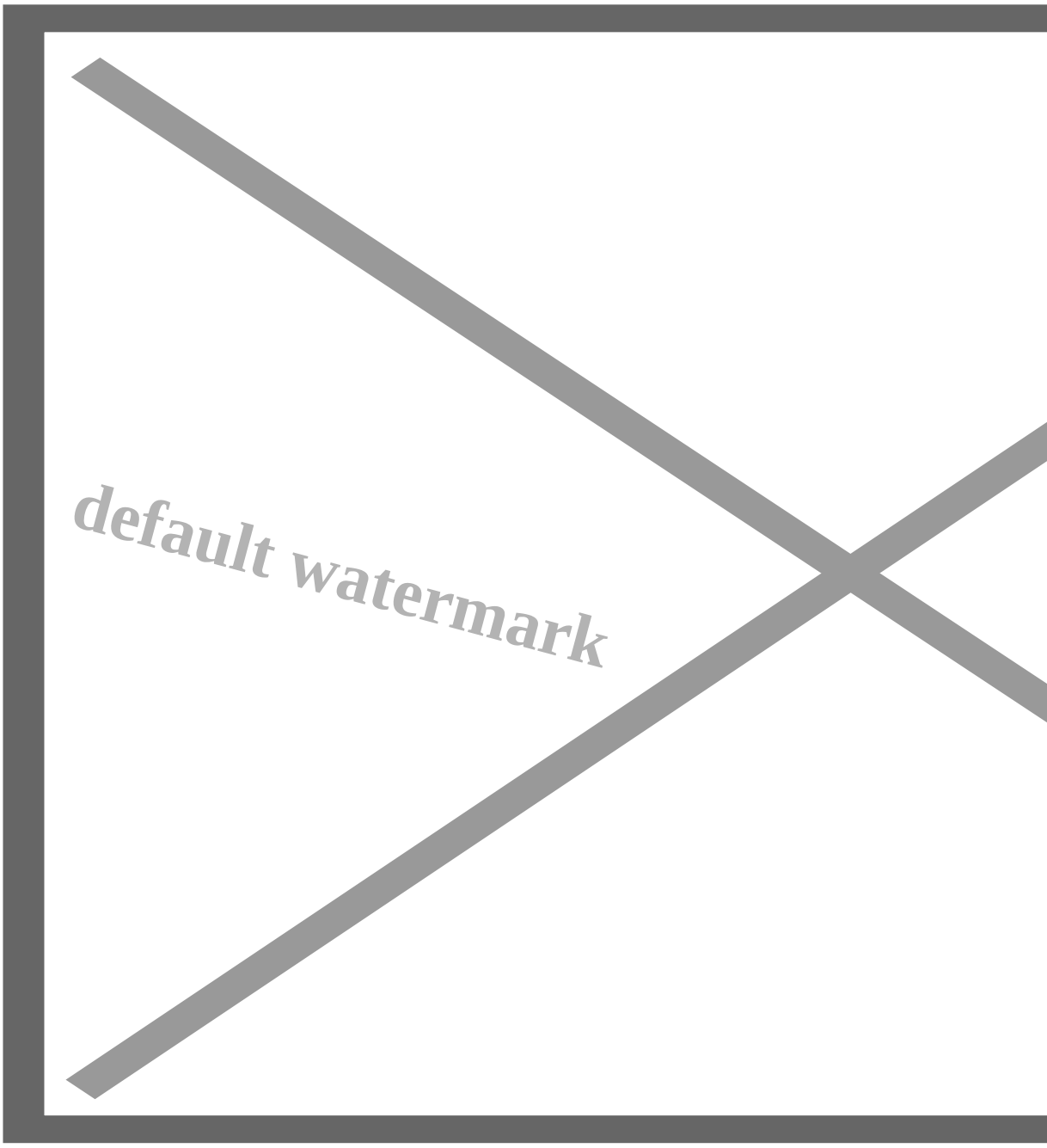
Escogemos los moldes preferiblemente individuales.

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

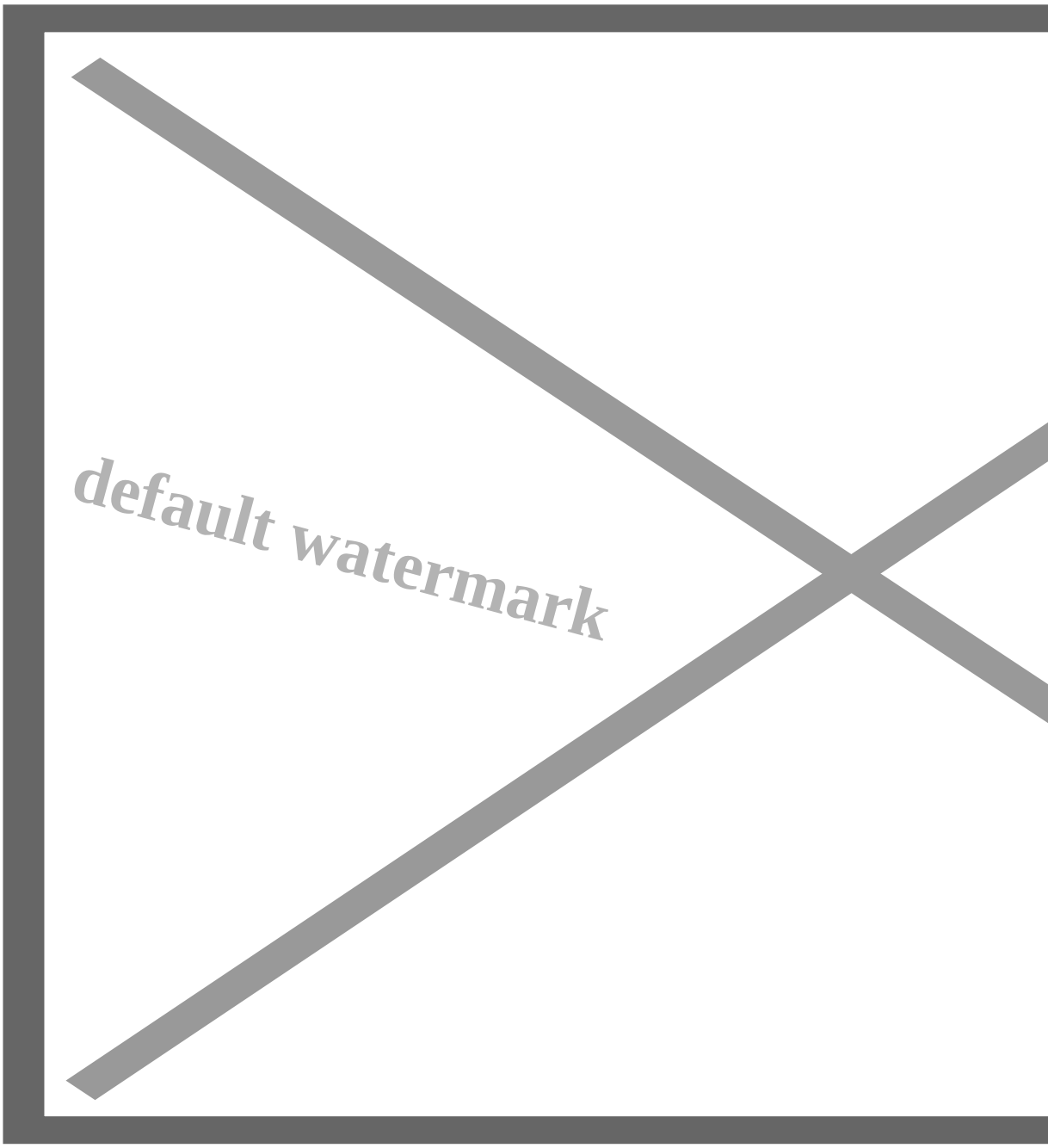
Exprimimos el zumo de las naranjas y reservamos.

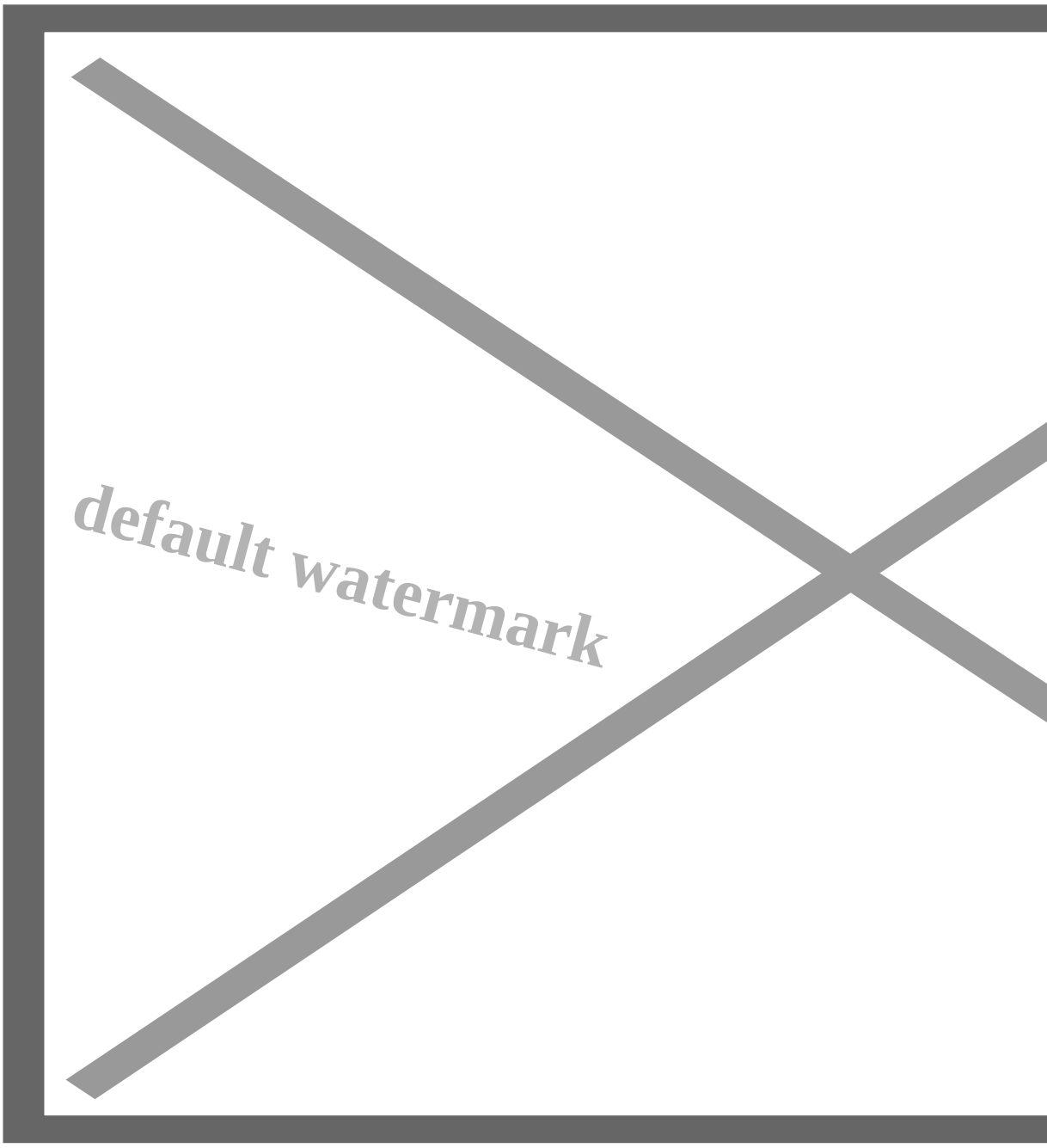
Ponemos un cazo a fuego lento con la leche, **no se necesario llevar a ebulliciÃ³n, porque no vamos a infusionarla con nada**, sÃ³lo templarta para que mezcle mejor. En una cazuela batimos las yemas de huevo con la Maizena y el azÃºcar con las varillas elÃ©ctricas, que quede todo bien integrado y sin grumos. Reservamos.

- 
default watermark

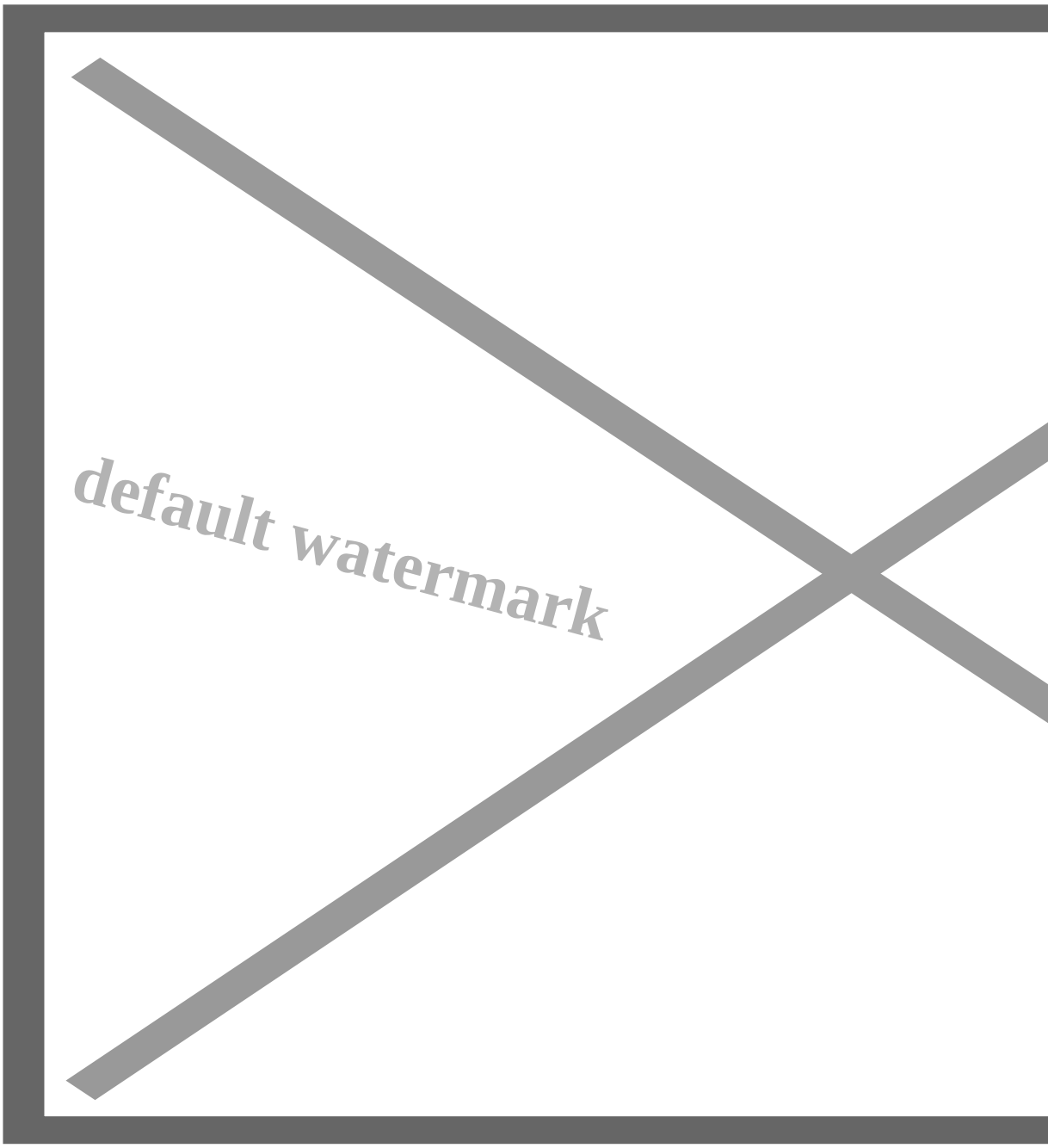
- 

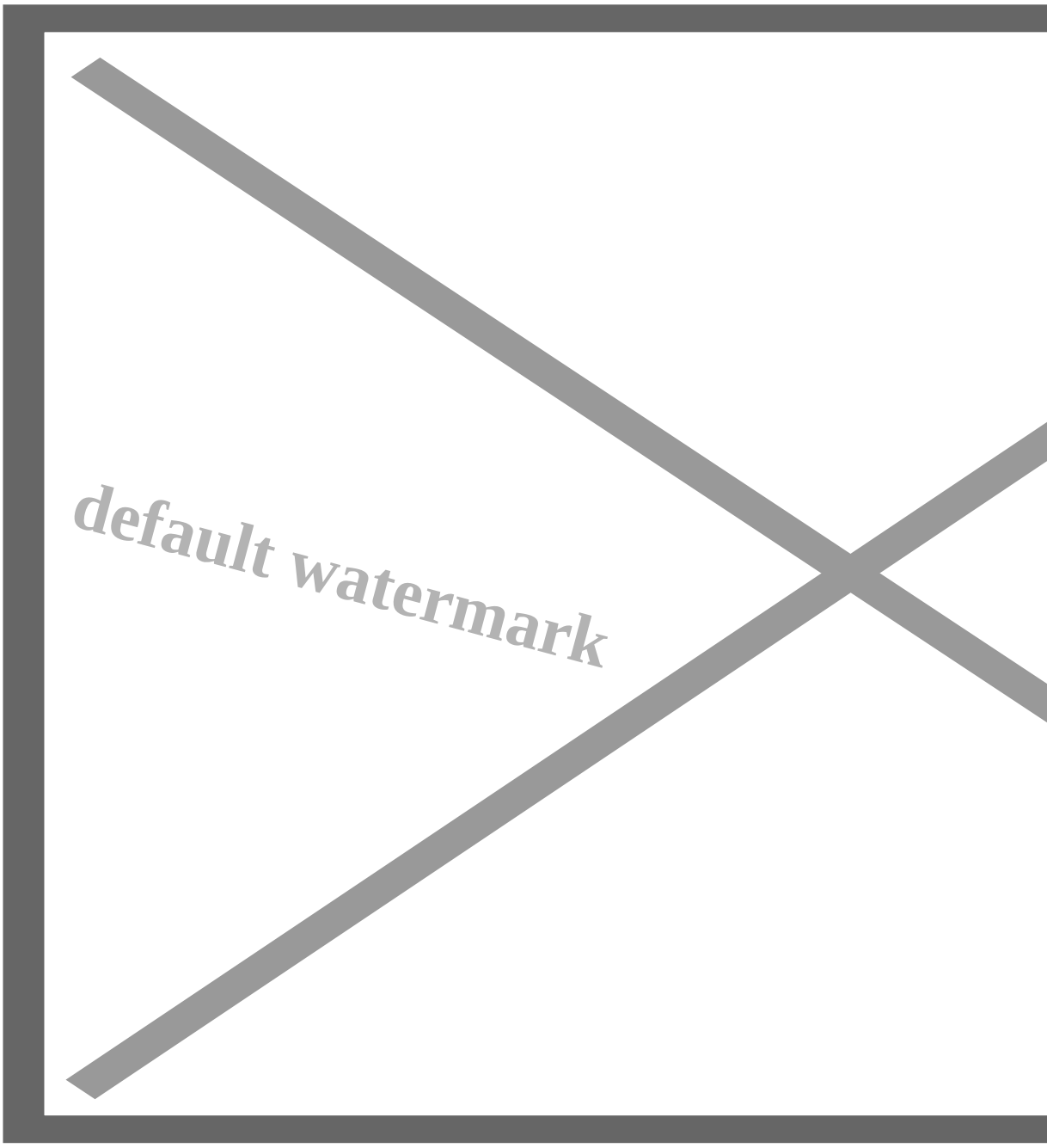
AÃ±adimos **poco a poco la leche** (si estÃ¡ muy caliente puede estropear las yemas, asÃ que estarÃ¡ templada). Mezclamos muy bien y llevamos al fuego medio-suave de nuevo, sin dejar de remover hasta que espese.

- 
default watermark

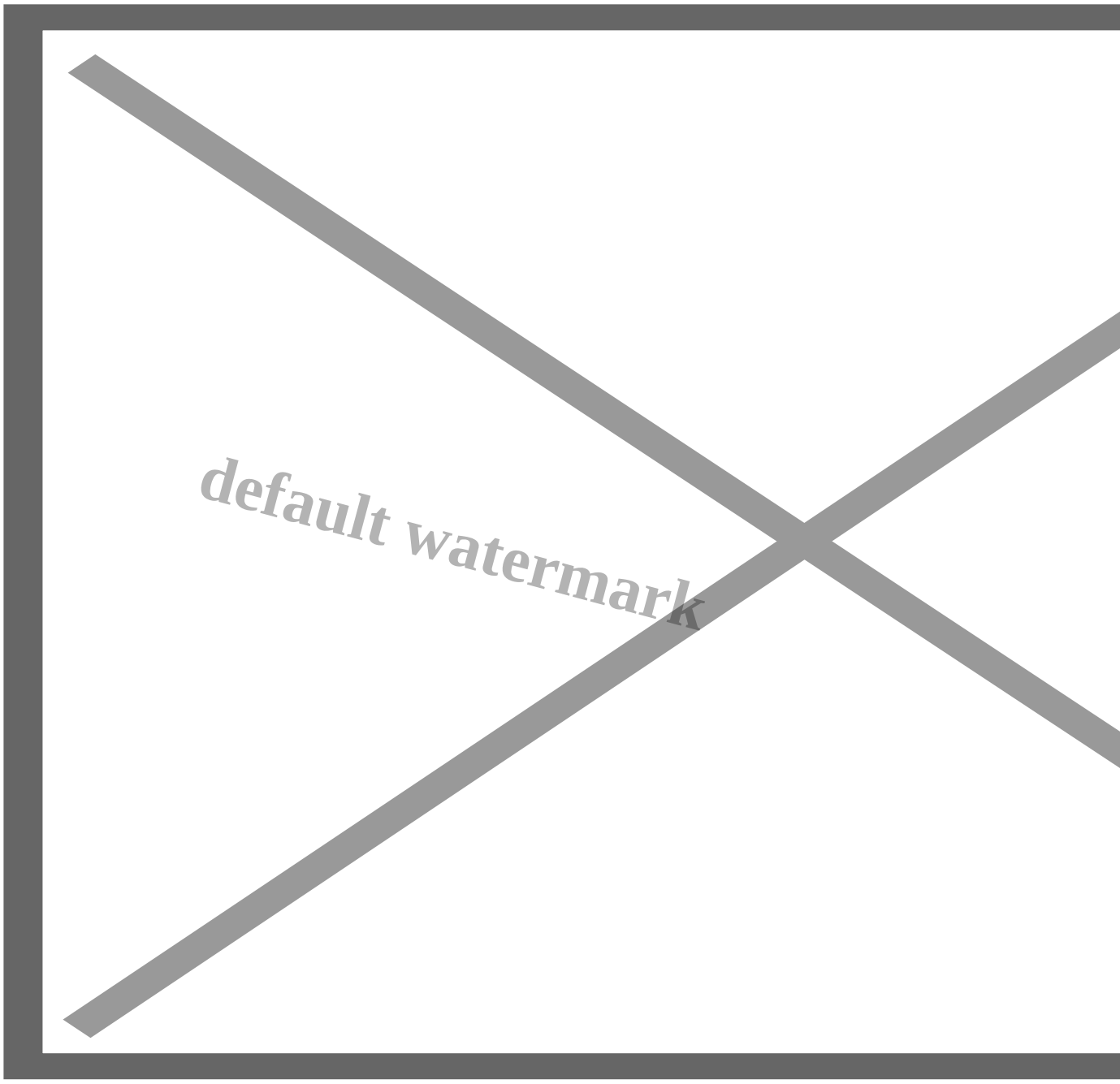
- 

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 aÃ±adimos el zumo de naranja y la ralladura, batimos todo con las varillas elÃ©ctricas.

- 
default watermark

- 

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



Servimos frÃas, podemos decorar con almendras crocantes, con canela, con galleta, con virutas de chocolate negro, con peinetas de chocolateâ?¦

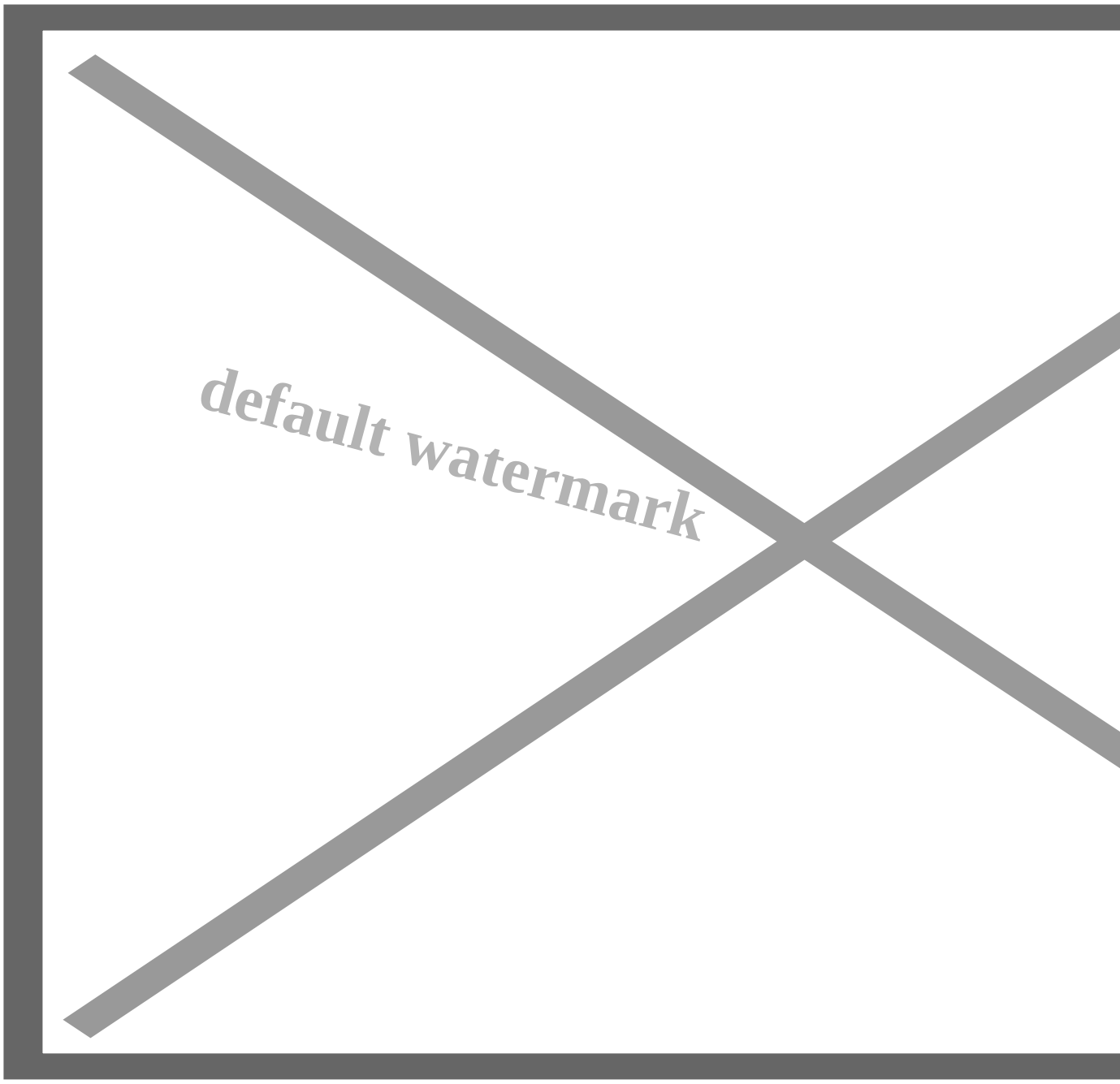
Â¡Arriba esa imaginaciÃ³n!

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 plÃ¡stico un poco rÃgido y llevamos al frigorÃfico para que endurezca.

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



Consejo: Mejor hacer con antelaciÃ³n. **Moveremos constantemente mientras se hacen las natillas al fuego porque se agarran al fondo de la cazuela con mucha facilidad y despuÃ©s saben a quemado.**

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

Fecha de creaciÃ³n
julio 3, 2020
Autor
admin

default watermark