

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crostata alla crema d'arancia

Strawberry · Monday, March 5th, 2012

Ingredienti:(6 persone)

- 500gr pasta frolla
- 4 uova
- 200gr burro
- 300gr succo d'arancia
- un'arancia
- 200gr zucchero

Preparazione:

Imburrate e infarinate una tortiera. con un mattarello stendete la pasta frolla, adagiatela sulla tortiera, bucherellate con una forchetta la pasta e cuocete nel forno a 180° per 30 minuti, estraetela dal forno e lasciate intiepidire. In un tegamino, amalgamate il succo d'arancia,lo zucchero, il burro ,le uova e amalgamate a bagnomaria, fino a quando la crema non si solidifica, togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. versate la crema sulla crostata e conservare in frigo per mezz'ora, prima di servire decorare con fettine d'arancio.

This entry was posted on Monday, March 5th, 2012 at 8:37 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.