

Crema all'arancia

INGREDIENTI:

6 tuorli,
800 ml di latte,
2 arance scorze e succo (circa 200ml di succo),
350 gr di zucchero,
80 gr di farina,
bacca di vaniglia.

In un pentolino scaldare il latte con le scorze di arancia e la bacca di vaniglia aperta e privata dei semi.

Intanto sbattere i tuorli con lo zucchero, la farina e i semi di vaniglia.

Unire il latte caldo e assicurarsi che non ci siano grumi.

Rimettere il composto nel pentolino dove abbiamo scaldato il latte e far cuocere sul fuoco quando la crema inizia a velare il cucchiaino aggiungere il succo e continuare a cuocere fino a quando la crema non si addensa.

Togliere le scorze di arancia e farla raffreddare per poi utilizzarla per farcire torte o crostate.