

**Creador:** BEGO DIAZ **Recetizador:** AnukaValencia



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

Crema inglesa de naranja, opcionalmente, puede añadirse un licor de naranja, licor 43 o Grand Marnier ..., unos 25 ml.

## **Ingredientes para 6 personas :**

- 300 ML de ZUMO DE NARANJA
- 150 GR. de AZÚCAR
- 4 HUEVOS
- 60 GR. de MANTEQUILLA
- 30 GR. de MAICENA

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Ponemos al fuego el zumo de naranja con el azúcar, dejando hervir unos minutos. Dejamos enfriar, mientras batimos los huevos con la maizena, sin dejar de batir añadimos poco a poco el zumo de naranja ya frío, mezclamos, y ponemos todo al fuego, sin dejar de remover hasta que espese, retiramos del fuego, dejamos templar y añadimos la mantequilla y el licor, removiendo bien para integrar todo. Yo usé licor 43, que tenía en casa, lo ideal sería usar un licor de naranja, pero no es imprescindible.*