ORANGE CURD

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Xime



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 frio, 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.