

Arance in salsa

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 arance rosse sode
2 uova
60 g farina
4 cucchiari zucchero
20 cl latte magro
1/2 limone (scorza grattugiata)

Preparazione

Sbattete i tuorli d'uovo in una terrina con lo zucchero e la farina, diluite. Con il latte, unite la scorza di limone, versate in un pentolino e portate ad ebollizione senza mai smettere di girare. Levate dal fuoco, lasciate intiepidire e incorporate i bianchi d'uovo montati a neve. Affettate le arance dopo averle sbucciate e servitele con la crema tiepida.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>