

Arance ripiene di crema

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 arance grandi
1 arancia piccola
3 uova
100 g zucchero
40 g farina
1 baccello vaniglia
1 cucchiaio liquore all'arancia
latte

Preparazione

Lavate la piccola arancia e grattugiatene la scorza. Tagliate una calotta alle altre arance, svuotatele, scartate dagli spicchi la pelle bianca ed i semi, e lavorate nel mixer fino ad ottenere un composto denso che passerete ad un setaccio. Mettete in un misuratore questo composto (dovreste ottenerne circa un terzo di litro) e aggiungete tanto latte quanto basta per arrivare a mezzo litro. A mano o con il mixer lavorate i tuorli delle uova con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso. Unite allora la scorza grattugiata, la farina e poi il composto di latte e polpa di arance aggiungendolo a filo. Mescolate, unite il baccello di vaniglia e mettete a cuocere su fuoco basso mescolando fino ad ottenere una crema densa. Lasciate raffreddare la crema rigirandola di tanto in tanto. Quando è fredda scartate il baccello di vaniglia, amalgamatevi il liquore e suddividetela nelle arance svuotate. Rimettete ad ogni arancia la calotta e tenete in frigorifero per almeno un paio d'ore.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>