

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Crema de naranja

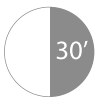
4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 5 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 20 gr. de maizena
- 5 naranjas

Preparación

1. Exprime las naranjas con delicadeza para que la cascara no se rompa y cuela el jugo. Reservar.
2. Introduce en el bol de tu Cooking Chef la maizena, 60 gr. de azúcar y 1/3 del zumo de naranja. Programa la batidora de varillas a velocidad mínima y añade las yemas de huevo hasta que quede una pasta homogénea.
3. Incorpora el zumo de naranja que restante y programa 2 minutos a 90° y a velocidad 1 para espesar la mezcla.
4. Vierte la crema en las medias naranjas huecas y decora al gusto.