

# Crema all'arancia

## ingredienti

250 ml di latte  
50 g di zucchero  
25 g di farina  
2 tuori  
mezza arancia non trattata



## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

10 min

## TEMPO TOTALE

15 min

## procedimento

In un pentolino, con una frusta, sbattere i tuori con lo zucchero, fino ad ottenere una crema chiara e omogenea. Unire la farina alla crema ottenuta, facendo attenzione a evitare la formazione dei grumi. Aggiungere gradualmente il latte a filo, mescolando velocemente con la frusta fino a che non risulterà perfettamente incorporato. Grattugiare sul composto la buccia di mezza arancia.

Infilzare la mezza arancia con i rebbi di una forchetta, quindi cuocere la crema a fuoco basso, meglio se con uno spargifiamma, mescolando continuamente con la mezza arancia, con la parte tagliata rivolta verso il fondo della pentola. Quando sarà raggiunta la consistenza desiderata, trasferire la crema all'arancia in una ciotola per il raffreddamento, coprendo con pellicola a contatto per impedire la formazione della "pellicina".