Pastelera de naranja (Tarta naranja)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mavillum · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

2	Huevos
150 gr	Azúcar
30 gr	Maicena
500 ml	Leche
8 gr	Gelatina en hojas
1	Naranjas — Zumo y ralladura

ELABORACIóN

Foto Can Gonella.La ralladura de naranja la añades a la leche que la tibias y la vuelcas sobre los huevos, lo llevas todo al fuego a que espeseY si no en la TH, todo junto a temperatura 85º como 6-7 minutos velocidad 4, si lo haces en la TH no añadas la ralladura antes, la añades al zumo, si no se trituraría.Hidratas las hojas de gelatina. Tibias el zumo y fundes las hojas de gelatina en el zumo.Lo cuelas y añades a la pastelera de naranja.
cuando esté tibio lo extiendes sobre la nata y vuelves a llevar a la nevera para que cuaje.