

Crema naranja (Tarta turrón)

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

INGREDIENTES

0	
133 gr	Huevos
200 gr	Azúcar
10 gr	Zumo de limón
60 gr	Zumo de naranja
100 gr	Mantequilla
1	Naranjas — piel rallada

ELABORACIÓN

Foto Can GonellaMezclar todos los ingredientes menos la mantequilla y cocer a la inglesa. (85° C.) Enfriar a 35° C añadir la mantequilla a temperatura ambiente (en pomada). Moldear con un aro 2 cms. inferior al diámetro total que vaya a tener la tarta y congelar.