

Pastelera de naranja (Tarta naranja)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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 espese. Y si no en la TH, todo junto a temperatura 85° 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 cueles 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.