

Crema naranja (Tarta turrón)

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

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 Gonella Mezclar 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.