



CREMA CON MANDORLE E ARANCIA

Ingredienti

4 arance
200 gr. di zucchero
300 gr. di mandorle ammollate
(tenere le mandorle in acqua e ghiaccio
per una notte. Poi sbucciarle.)

Per la crema
3 tuorli d'uovo
100 gr. di zucchero semolato
200 gr. di panna fresca
200 gr. di latte intero
50 gr. di farina

Procedimento

Preparare la crema unendo zucchero e tuorli, sbiancandoli con la farina.
Sobbollire il latte e la panna. Unire il composto e frustare energicamente.

Separare la buccia delle arance dalla polpa: cucinare la polpa con lo zucchero

(come una marmellata) e sbiancare le bucce portando a bollore per 4 volte.
Frullare e setacciare.

Frullare le mandorle sbucciate, aggiungendo un mestolo di acqua di arance.
Tenerle da parte per la finitura.

Servire la crema con la purea di mandorle, alcuni punti di marmellata di arance e la crema di buccia.

Completare con foglioline di mentuccia.