

# Crostata de crema de naranja



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crostata-de-crema-de-naranja>

## Preparación

Para la masa, procesar la manteca con la harina, el azúcar impalpable y la ralladura de limón. Agregar las yemas y formar un bollo. Reservar en la heladera por al menos 1 hora. Estirar la masa y forrar moldes individuales de 12 cm de diámetro previamente enmantecados y enharinados. Volver los moldes ofrrados al frío. Para la crema de naranja, batir los huevos con el azúcar hasta que los granos se disuelvan. Añadir la manteca derretida y por último el jugo y la ralladura de las naranjas. Para el armado, cubrir las bases de las crostatas con amarettis molidos, rellenar con la crema, espolvorear con azúcar impalpable y llevar a horno precalentado moderado por 40 minutos. Fuente: RevistaMaru.com

## Ingredientes

- Para la masa: 200 gramo/s Manteca
- 250 gramo/s Harina
- 100 gramo/s Azúcar impalpable
- Ralladura de 1 limón
- 2 Yemas de huevo
- Para la crema: 4 Huevos
- 150 gramo/s Azúcar
- 80 gramo/s Manteca
- 2 Naranjas
- Para el armado: 50 gramo/s Amarettis
- 1 poco Azúcar impalpable

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

