Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de crema catalana a la naranja

+4h · 8 raciones · 386 kcal

Ingredientes

- **120gr** de galletas de limón
- **55gr** de mantequilla a temperatura ambiente
- **1** Naranja pequeña pelada sin la parte blanca cortada en rodajas
- **230gr** de leche
- **1** Palo de canela
- **8** Tiras de piel de naranja
- **6** Tiras de piel de limón
- **270gr** de nata (35% de grasa)
- **4** yemas
- **6 hojas** de gelatina neutra hidratadas en agua
- **50gr** de azúcar
- **25gr** de maicena
- **1** Pellizco de sal
- **2**-3 Cucharadas de azúcar para la cobertura

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 200 grados.
2. Trituramos las galletas, agregamos mantequilla y mezclamos.
3. Vertimos la mezcla en un recipiente aparte para horno de 24cm de diámetro y repartimos por toda la superficie aplastando con una cuchara.
4. Llevamos al horno durante 10 min. retiramos y reservamos.
5. En un cazo ponemos la leche, canela, piel de naranja, piel de limón y hervimos para que aromatice.
6. Trituramos la naranja, colamos y reservamos.
7. En una cacerola ponemos la leche aromatizada, nata, yemas, gelatina, azúcar, maicena, sal y mezclamos.
8. Cocinamos a fuego medio-alto unos 8 min.
9. Vertimos la crema en el molde sobre la base de galletas, dejamos templar una hora y llevamos al frigorífico durante 6 horas.
10. Retiramos del frigorífico, espolvoreamos la superficie, caramelizamos con un soplete y llevamos al frigorífico 15 min. más.
11. Cortamos en porciones, servimos y lista para disfrutar.

POR RACIÓN **6,4 g** Proteínas **24 g** Grasas **40 g** Hidratos **5,1 g** Fibra

Hecho con CookNest