

CREMA ALL'ARANCIA

La crema all'arancia vegana, senza uova e senza latte, è una delicata, vellutata e gustosissima crema per farcire le torte o per essere servita come dolce al cucchiaio.

Ingredienti (per 600 gr)

500 ml di **arancia** (il succo + 1 scorza) 100 gr di **zucchero** 50 gr di **amido di mais**

Preparazione:

Per preparare la **crema all'arancia vegana, senza uova e senza latte**, iniziate a spremere le arance raccogliendo il succo filtrato, fino ad arrivare a 500 ml. Grattugiate anche la scorza di un'arancia e tenetela da parte.

Ora passate il pentolino sul fuoco e lasciate addensare la crema mescolando. Ci vorranno pochissimi minuti.



Quando la crema si sarà addensata potrete trasferirla in una terrina e lasciarla raffreddare. Io ho preferito ricoprirla con la pellicola a contatto per lasciarla morbida. Quando dovrete utilizzarla vi basterà darle una bella mescolata per riottenere la crema liscia e morbida di prima. La vostra crema all'arancia è pronta per essere utilizzata.



Completata questa operazione trasferite il succo in un pentolino, aggiungete lo zucchero, la scorza dell'arancia grattugiata e unite anche l'amido mescolando man mano con una frusta a mano per non far formare grumi.



Consigli:

La quantità di arance necessarie per ottenere 500 ml di succo dipende dalla loro dimensione e dal loro contenuto di succo. Giusto per dare un'ordine di grandezza vi dico che a me, ad esempio, ne sono servite 5.