

Crostata de crema de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 50 grs.

Yema: 1 Unidad

Sal: Una pizca

Canela: 1 cdita.

Harina: 300 grs.

Manteca: 150 g

Semillas De Anís: 1 cdita.

Relleno

Crema de leche: ½ L

Licor de naranjas: 1 cda.

Frutillas: ½ k

Esencia De Vainilla: A gusto

Naranja: 1 Unidad

Azúcar: 100 grs.

Miel: 1 cda.

Licor de Anís: 1 cda.

Menta: 2 Hojas

Preparación de la Receta

- Machaque las semillas de anís.
- Procese la *manteca* con la *harina*, el azúcar, la yema, el anís, la canela y la sal.
- Estire la masa en un molde para tarta.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.

Relleno

- Ralle la cáscara de la **naranja** y exprima.
- Bata la **crema** de leche con el azúcar a 3/4 de su punto.
- Añada la ralladura y *jugo* de *naranja*, la miel, el *licor* de *naranja* y anís y la esencia de vainilla.
- Continúe batiendo hasta obtener punto chantilly.

Armado

- Limpie las frutillas y elimine las hojas
- Rellene la tarta con la *crema de naranja*.
- Distribuya las frutillas en todo el borde de la tarta.
- En el centro una hoja de *menta* y una *frutilla*.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crostata-de-crema-de-naranja>