Crostata de crema de naranja



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 50 grs.
Yema: 1 Unidad
Sal: Una pizca
Canela: 1 cdita.
Harina: 300 grs.
Manteca: 150 g
Semillas De Anis: 1 cdita.

Relleno

Crema de leche: ½ L
Licor de naranjas: 1 cda.
Frutillas: ½ k
Esencia De Vainilla: A gusto
Naranja: 1 Unidad
Azucar: 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 precalentedo a 180ºC 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