



Dificultad:
Baja



Porciones:
9



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	128 Kcal
Proteínas:	5.4 g
Grasa Total:	3.6 g
Colesterol:	114 mg
H. de Carbono:	18.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	76 mg

CREMOR DE NARANJAS

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Taza de jugo de naranjas
- ½ Taza de agua
- 1 Naranja (rallada finamente)
- ½ Taza de maicena disuelta en 1 taza de agua
- 4 Huevos

Preparación

1.- En una olla mediana junta la leche condensada NESTLÉ® con el jugo de naranjas y la ½ taza de agua, agrega la ralladura de naranja y revuelve hasta mezclar. Lleva a fuego medio hasta que hierva.

2.- Aparte, junta la maicena con la taza de agua y remueve hasta disolver. Una vez que la mezcla de naranja hierva, vierte de una vez la maicena y cocina durante un par de minutos más hasta que la preparación vuelva a hervir y espese. Retira del fuego y entibia.

3.- Luego, agrega los huevos batidos y mezcla con la preparación anterior. Vierte esta mezcla sobre moldes individuales idealmente caramelizados. Déjalos dentro de una fuente apta para horno y vierte agua dentro de la fuente hasta la mitad o ¾ partes de los moldes individuales para cocerlos a baño maría.

4.- Hornéalos a temperatura media de 150°C durante 35 a 40 minutos aproximados hasta que cuajar y dorar la superficie. Una vez listos retíralos del horno y desmolda en frío al momento de servir.