

## natillas de naranja

Ingredientes para 6 raciones:

- 50 gr de tagatosa
- 4 yemas de huevo
- 40 gr de maicena
- 750 ml de leche desnatada
- 250 ml de zumo de naranja
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- tagatosa para espolvorear

Preparación:

En un bol mezclamos el zumo de naranja con la maicena y las yemas de huevo.

En un cazo infusioamos la leche junto con la ralladura de naranja (o corteza de naranja sin la parte blanca), cuando lo hayamos infusionado diez minutos añadimos la tagatosa y calentamos hasta hervir la leche.

Retiramos del fuego, añadimos la mezcla de zumo sin dejar de remover y volvemos a calentar al fuego hasta que espese y vuelva a hervir de nuevo.

Repartimos en las tartaletas y cubrimos con papel film para que no se reseque la parte de arriba. Cuando estén templadas refrigeramos. Al momento de servir, espolvorear con tagatosa y quemar con un soplete para hacer caramelo.

[Con las zarpas en la masa](#)