

Umplutura

„Crema de Portocale”

by
Ludmila Casian



INGREDIENTE

2 Portocale mari
170g Zahăr
7g Amidon (+10g Apă)
100-150 g Apă plată

PROCES

- Portocalele spălate și uscate foarte bine, se vor tăia cubulețe mici;
- Se pun la fiert la foc mic, amestecând-ule periodic ca să nu se ardă și lipească de baza vasului;
- Când coaja devine ușor transparentă iar lichidul s-a evaporat și s-a îngroșat, adăugăm 100-150g Apă fiartă;
- Lăsăm la foc mic;
- Când observăm că apa a mai scăzut, adăugăm zahărul și amestecăm bine până acesta se încorporează și dizolvă în totalitate;
- Lăsăm la foc mic până mai scade din volum;
- Adăugăm amidonul dizolvat în apă, turnăm ușor, câte puțin ca să nu obținem cocoloașe;
- Amestecăm bine până totul s-a îngroșat și compoziția este omogenă;
- Oprim focul și lăsăm să se răcească pentru 3-40 min;

Poftă Bună!