



## **DELIZIE ALL'ARANCIA**

### **Ingredienti per 4 persone:**

- 30 g. di canditi misti, 16 gherigli di noce, 4 arance, 2 uova, 50 g. di zucchero, 40 g. di burro, 25 g. di farina, una bustina di vaniglia, 1,5 l. di latte, sale.

### **Preparazione:**

- Fate sciogliere 25 g. di burro in una casseruolina, unite la farina, mescolate energicamente e diluite con il latte tiepido, versandolo a filo. Cuocete la crema, continuando a mescolare con un cucchiaino di legno per circa 10 minuti. Quindi incorporate lo zucchero, la vaniglia, i canditi a dadini e le noci tritate. Fate raffreddare e unite i tuorli e il succo d'arancia. Sbucciate al vivo le arance rimaste, pelando al vivo anche gli spicchi.
- Montate gli albumi a neve soda e aggiungeteli al composto, sollevandolo dal basso verso l'alto. Imburrate 4 stampini da soufflé e versatevi uno strato di composto.
- Adagiate sulla crema gli spicchi di arancia a pezzettini, formando uno strato compatto. Rovesciate sulle arance il composto rimasto, badando a non riempire troppo gli stampini. Cuocete a 200° C per circa 15 minuti. Decorate a piacere e servite.