

Naranjas Soufflé



Ingredientes

- 4 naranjas grandes
- el zumo de 3 naranjas
- 125 gr. de azúcar
- 2 cucharadas soperas de Maizena
- 2 yemas de huevo
- 3 claras de huevo
- toque se sal

Preparación

Exprimir las naranjas, vaciarlas bien de la pulpa y cortarles un poco la base para que se sostengan.

En un cazo poner el zumo junto con el azúcar. Aparte en un tazón disolver la Maizena con el agua. Ponerlo a hervir e incorporar la Maizena diluida.

Remover para que no se pegue durante 3-4 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar, dándole vueltas para que no se haga una piel.

Una vez frío, añadir las dos yemas y seguir removiendo. Mientras montas las claras a punto de nieve, con pizca de sal que hará que nos monten con más firmeza.

Incorporar las claras con la crema de naranja, realizando movimientos suaves y envolventes, hasta que la tengas homogénea.

Con esta crema, rellenar las naranjas, dejadas en una bandeja para el horno. Se llenan que sobresalga un poco. Meter en el horno para que gratinen unos 5 minutos. Se deben servir inmediatamente.