



Tarta de naranjas (Orange pie)

Nivel de dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 45 min. (y 4 horas de nevera para enfriar)

Para 10 porciones

Ingredientes

Para la masa de la tarta:

1. 200 grs de galletas digestive 0,40 €
2. 75 grs de mantequilla derretida 0,35 €
3. 1/2 cucharadita de canela en polvo 0,05 €
4. 2 cucharadas de azúcar 0,25 €

Para la crema de naranjas:

1. 5 naranjas de las que necesitamos, por un lado la piel rallada pero solo la parte naranja, no la blanca y 250 ml de zumo de naranjas. 0,70 €
2. 7 yemas de huevo 0,88 €
3. 1lata grande de leche condensada 1,57 €
4. 1 cucharada de maizena disuelta en un dedito de leche fría 0,07 €
5. Si se quiere un poco de nata para adornar 0,50 €

Total 4,77 € a dividir entre unas 10 porciones aproximadamente, 0,48 € la porción.
Buenísima, fruta de temporada y muy suave.

Utensilios:

1. un molde bajo de tarta desmontable de unos 23 cms
2. boles, cuchara de madera, cucharas, cuchillos
3. un rallador fino
4. si se tiene una manga pastelera con una boquilla del 21
5. batidora eléctrica si se tiene, o unas varillas.



Loleta

Life, Market & Cooking



Maridaje:

Cualquier vino dulce va bien con esta tarta. Os recomiendo, por ejemplo. un Moscatel Iberia, de las bodegas malagueñas de López Hermanos. Es un moscatel suave que resaltaré el sabor de las naranjas. El precio de la botella sale a 4,05 €

Preparación:

1. Encender el horno a 165°.
2. Moler las galletas con la canela y el azúcar.
3. Añadir la mantequilla derretida.
4. Con esta pasta, forrar un molde de tarta bajo de unos 23 cms. Si es más grande habrá que poner más galletas y mantequilla en la mezcla para poder forrarlo por completo. Una vez forrado, hornear a 165 grados durante 10 minutos.
5. Rallar la piel de las naranjas con ayuda de un rallador fino, con cuidado de no rallar la parte blanca de la piel. Esta parte blanca, amarga por lo que echaría a perder nuestra deliciosa tarta. Yo os recomendaría que lo hiciérais con cuidado, o si os lo podéis permitir, que os compréis un rallador Microplane fino que es fantástico porque solo coge la piel y no lo blanco.
6. Para el relleno, mezclar con ayuda de una batidora o con unas varillas manuales, la ralladura de piel de naranja con las yemas durante 1 minuto.
7. Añadir entonces la leche condensada y el zumo de naranja.
8. Mezclar bien el mix de naranjas hasta que la crema esté uniforme y todos los ingredientes se hayan incorporado completamente.
9. Volcar con cuidado la crema sobre el molde con la masa de galletas. Si os sobra crema, podéis hacer como yo: engrasar unos pequeños moldes de flan y poner la crema dentro. ¡Vamos también a hacer unos individuales!
10. Hornear durante 20-25 minutos. Pinchar y si la aguja sale limpia, sacar del horno. Si la aguja no sale limpia, dejar unos 5 minutos más. Dejar enfriar hasta que esté a



Loleta

Life, Market & Cooking



temperatura ambiente. Meterla entonces en la nevera al menos durante 4 horas para que esté bien fría.

11. Para presentarla, hacer unos montoncitos con nata montada alrededor de la tarta y uno en el centro, o si se prefiere cubrirla con nata complemente. Para decorarla, se puede usar una manga pastelera. Os puede servir la boquilla del número 21 para ello y se pueden hacer unas rosas de nata. En el caso de que la hayáis hecho individual, podéis añadir un poco de chocolate rallado y una ramita de menta fresca.

Esta tarta es muy suave y está deliciosa. La textura es como la de un flan y la masa de galleta tiene un ligero sabor a canela que combina muy bien con la naranja. Además, también podéis optar como yo, por hacer unos flanes individuales. Como me sobro un poco de mezcla, aproveche e hice uno. Simplemente engrasad los moldes individuales de flan. Rellenad con la mezcla de naranjas y hornear. Cuando estén fríos, desmoldad pasando primero un cuchillo sin punta por los bordes para que se desmolde bien y no se rompa. Servirlo acompañado de un poco de nata o, con un poco de chocolate rallado.