

Copas heladas de crema de naranja

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

- 3 Yemas de huevo
- 3 Cucharadas de Azúcar
- 1 Vaso de Leche
- 1 Pizca de Vainilla
- 3 Naranjas

PREPARACIÓN

Se baten las tres yemas con el azúcar, la vainilla y la leche y se pone al baño María. Cuando empieza a hervir se retira del fuego y se le añade el zumo de las naranjas removiendo bien para que se incorpore el zumo a la crema.

Echar la crema en la heladera.

Vaciar bien la cáscara de las naranjas y verter el helado sobre ellas colocadas sobre copas de champán.