



Microonde: Torta al mandarino - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

dolce - microonde - torta - agrumi

Per la crema pasticcera:

50 g. di amido

500 cc. di succo di mandarino filtrato

5 cucchiaini di zucchero (3 se si usa frutta meno aspra) pezzetti di buccia di mandarino.

Addensare sul fuoco come per una normale crema pasticcera.

La torta è quella di Annalun@ ma al posto dell'ananas ho usato due bei mandarini tagliati a rondelle e saltati in padella con lo zucchero, messi in fondo al recipiente di cottura con l'impasto sopra. Ha cotto 7 minuti più il riposo a forno spento. Appena fredda l'ho tagliata a metà e farcita.

[immagine non più disponibile]

Ricetta della torta all'ananas. Variante di Cristina.

eCucinando.it