

Será por recetas



Crema de naranja helada

Sopas y Cremas, Recetas fáciles

 1 Personas

 10 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/07/2012

Ingredientes

- 200 cc de jugo de naranjas exprimidas
- Edulcorante artificial
- 300 g de grosellas frescas
- Cáscara rallada de una naranja
- 1 gelatina sin sabor
- 1 huevo
- 100 g de queso blanco

Elaboración

Primero mezclar el jugo y la cáscara de naranja, el huevo batido, el edulcorante y la gelatina.

Hacerlo a baño a baño María sin dejar de batir hasta que espese.

Helada quitar del calor y seguir batiendo hasta que se enfríe.

Echar el queso blanco, ponerlo en vasos y en el congelador durante 4 horas, pasarlas luego a la nevera y cubrir con las grosellas.



Autor receta de Crema de naranja helada

IronCat

 32 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 10/07/2012