



Gelatina de naranja

Descripci3n

default watermark



Un postre fácil y resultan aprovechando que estamos en plena temporada de naranjas.

Otras recetas de gelatina originales:

[Gelatina de mango y mousse de chocolate blanco](#) , [Gelatina de frutas](#) , [Postre de queso fresco y gelatina de naranja](#) , [Gelatina de yogur con frutas](#) , [«Tembloroso» de mandarina](#) .

Ingredientes: (Según tamaño naranjas 10 unidades).

- 6 naranjas grandes de mesa.

- 5 hojas de gelatina neutra.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 50 ml más de zumo de naranja.
- Para decorar frambuesas, hojas de menta, virutas de chocolate.

Preparación:

En un bol ponemos las hojas de gelatina a hidratar en agua fría y reservamos.

Lavamos bien las naranjas, las cortamos por la mitad, exprimimos y reservamos el zumo y las cáscaras por separado. Con ayuda de una cucharilla vaciamos bien 8 cáscaras (cuesta bastante).

default watermark



Colocamos diez vasitos en una fuente grande y ponemos una cáscara de naranja vacía (sin inclinación) en cada uno, dejando la parte vacía de la naranja hacia arriba.

Mezclamos el zumo de las 6 naranjas con el azúcar, que se disuelva bien, reservamos.

Ponemos los 50 ml de naranja a calentar en un cazo, cuando empiece a hervir agregamos las hojas de gelatina bien escurridas, removemos hasta que se fundan. Vertemos en el zumo de las 6 naranjas, removemos los ingredientes hasta que se integren y llenamos las cáscaras vacías de naranja. Introducimos la fuente en la nevera hasta que cuajen.





Servimos el postre frío decorado con frambuesas y hojitas de menta, o al gusto.

Consejo: Es conveniente hacer la gelatina de naranja de víspera para asegurar su cuajado.

En la receta original funden las hojas de gelatina en agua, pero creo que en zumo de naranja queda mejor.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideñas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

marzo 15, 2024

Autor

admin

default watermark