



Â«TemblorosoÂ»de mandarina

Descripci3n

default watermark



Antes de que termine la temporada de este cítrico vamos a preparar un postre «la mar» de fácil y fresco. ¡Parece mentira que con tan pocos ingredientes se pueda preparar un postre!

Enlaces de otros postres muy apetecibles:

[Charlota de fresas](#) , [Mousse de fresa](#) , [Tarta marmolada de queso, chocolate blanco y negro](#) , [Natillas en un «pispás»](#) , [Flan de chocolate](#) , [Tarta caramelizada de limón](#) .

Ingredientes: (Según tamaño del molde 8 unidades)

- 650 ml de zumo de mandarina.
- 40 gr de azúcar.
- 40 gr de harina de maíz refinada (Maicena).
- 2 hojas de gelatina neutra.
- Para decorar, pistachos, frambuesas, virutas de chocolate, hojas de menta.

Preparación:

Elegimos los moldes, en este caso flaneras de acero inoxidable y reservamos.

Hidratamos en agua fría las hojas de gelatina y reservamos.

Exprimimos las mandarinas y reservamos el zumo. En una cazuela mezclamos el azúcar con la harina de maíz con ayuda de una varilla manual con el fin de que no salgan grumos. Vertemos un poco del zumo de mandarina, removemos bien todos los ingredientes (energicamente) con la varilla hasta que queden bien integrados.





Añadimos el resto del zumo y seguimos mezclando. Ponemos a calentar la cazuela (**sin que hierva**) hasta que ligue y espese un poco.



Retiramos del fuego, añadimos la gelatina bien escurrida, mezclamos bien hasta que se funda y repartimos en los moldes elegidos. Cuando se atemperen tapamos con film transparente y metemos en la nevera hasta que estén bien fríos.



Consejo: Es conveniente hacerlo con antelación, mejor si es de vÃspera, para conseguir el cuajado debido.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.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 sin horno

Fecha de creación

mayo 12, 2023

Autor

admin

default watermark