



Vasitos de gelatina de naranja y flan

Descripción

default watermark



Con estos calores lo que menos apetece en encender el horno, así que proponemos un postre fresquito y muy sencillo de preparar.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño para seis unidades).

- 500 ml de zumo de naranja (4 naranjas hermosas).
- 1 naranja.
- 3 hojas de gelatina neutra.

- 3 flanes.
- Almendras crocantes, fideos de chocolate, hojas de mentaâ?¡ Para decorar.

Enlaces de otras recetas frescas y sencillas para el verano:

[Gelatina de yogur con frutas](#) , [Gelatina de chocolate](#) , [Gelatina de mango y mousse de chocolate blanco](#) , [Mousse de cerezas](#) .

Preparaci3n:

Escogemos los vasitos o recipientes deseados, reservamos.

Hidratamos las hojas de gelatina en un bol con agua frÃa. Reservamos.

default watermark



Exprimimos 3 naranjas y calentamos un poco de zumo en un cazo, retiramos del fuego. Agregamos las hojas de gelatina hidratadas y escurridas, mezclamos bien hasta que se disuelvan, incorporamos el resto del zumo y removemos.



Pelamos la naranja restante, retiramos bien la parte blanca, sacamos los gajos y quitamos la piel, cortamos en trocitos pequeÃ±os y repartimos en el fondo de los vasitos.





Vertemos la gelatina de naranja en los vasitos sobre los trocitos de naranja y llevamos al frigorífico hasta que cuaje bien.



Colocamos los flanes en un vaso batidor y trituramos. Repartimos la mezcla en los vasitos con la gelatina de naranja ya cuajada, tapamos los vasitos con film transparente y devolvemos a la nevera hasta el momento de decorar para servir fresquita.



Repartimos las almendras crocantes, las virutas de chocolate, las hojitas de menta! Para decorar y servimos.

! A DISFRUTAR DE UN POSTRE FRESCO!

Consejo: El postre lo podemos preparar de vÃspera, debemos tener en cuenta que la gelatina debe estar bien cuajada antes de cubrirla con el flan batido. Podemos preparar la

gelatina la vamos a preparar por la mañana y cubrirla con el flan por la tarde. Dejamos la decoración para justo antes de servir. El postre solo lleva el azúcar que le aporta el flan!

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

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.

Categorías

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

junio 5, 2020

Autor

admin

default watermark