KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Helado de naranja

Tiempo de preparación: 3 h. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

4 ud.
60 g
1 cdta
4 cda
150 g

Preparación

Cortar la piel de las naranjas y guardarla, raspar con cuidado la pulpa y colarla, necesitarás 250 ml de zumo de naranja.

Llevar la leche a ebullición con los dos azúcares y cocer a fuego lento durante aproximadamente 1 minuto.

Añadir el zumo de naranja, remover y dejar enfriar.

Montar la nata o pesar la nata en spray en una balanza de cocina, y luego mezclarla rápidamente con la naranja.

Rellenar la piel de las naranjas con la mezcla y meter en el congelador durante al menos 3 horas.

Puede condimentar el helado de naranja con una pizca de canela o añadir unas hojas de melisa finamente picadas.