

Crema nata (Tarta naranja)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Categoría: Microondas ·
Procedencia: Mavillum · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
150 gr	Nata — líquida
50 gr	Azúcar avainillado
2 gr	Gelatina en hojas
1	Naranjas — zumo

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella.Monta la nata con el azúcar avainillada.Pon la gelatina a hidratar en agua fría, cuando mas fría mejor. El zumo de naranja lo pones al fuego o al microondas, lo tibias y añades las hojas de gelatina una vez estén hidratadas, y secadas con servilleta de cocina, las fundes con el zumo. Mezclamos el zumo que tiene la gelatina con la nata montada.