

Crema naranja (Tarta naranja)

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

INGREDIENTES

0	Cointreau — un chorrito
500 ml	Naranjas — sólo el zumo
7 gr	Gelatina en hojas

ELABORACIÓN

Foto Mavillum
Se tibia el zumo de naranja y se disuelve la gelatina previamente hidratada en agua fría.