la cocina de los golosos



POSTRES · VEGANO

Postre de naranja

2h · 4 raciones · 351 kcal

Ingredientes

- **500 ml** de zumo de naranja natural
- **60 gr** de almidón de maíz (maicena)
- **8** galletas Vitalgrain de chocolate avena y naranja

POR RACIÓN

Proteínas	**4,5 g**
Grasas	**10 g**
Hidratos	**60 g**
Fibra	**3,1 g**

Elaboración

1. Exprimimos 4 o 5 naranjas, unos 500 ml de zumo
2. Añadimos la maicena y mezclamos hasta que no queden grumos
3. Lo ponemos a fuego medio removiendo constantemente hasta espesar
4. Lo pasamos al molde (18 cm) y dejamos enfriar
5. Lo dejamos un mínimo de 2 horas en el frigorífico para que quede bien cuajado
6. Desmenuzamos 4 o 5 galletas, decoramos al gusto y listo para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos