XEF DE CASA



POSTRES · VEGETARIANO

Sorbete de naranja casero

+4h 1 ración

Ingredientes

- Una naranja
- Zumo de naranja
- Pulpa de naranja
- Zumo de lima
- Eritritol
- Nata
- Leche en polvo

Elaboración

1. Coger una naranja, quitarle la capucha y vaciarla por dentro, reservando el zumo y la pulpa
2. En un cazo, poner el zumo de naranja, la pulpa, el zumo de lima y el eritritol
3. Cocinar a fuego medio durante 15 minutos hasta convertirlo en una mermelada de naranja
4. En un bol, mezclar la nata, la leche en polvo y la mermelada
5. Triturar todo hasta que quede cremoso
6. Rellenar las naranjas y congelar 8 horas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa