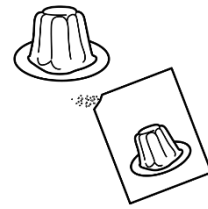
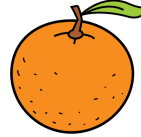


GELATINA DE NARANJA

INGREDIENTES

- 4 naranjas de zumo
- 2 cucharaditas de azúcar (opcional)
- 1 sobre de 10 g. de gelatina neutra en polvo.
- 200 ml. de agua



PREPARACIÓN

- 1º. Exprime las naranjas y reserva las pieles.
- 2º. Disuelve el zumo con la gelatina y remueve con las varillas.
- 3º. Pon el agua en un cazo y caliéntala hasta que hierva.
- 4º. Vierte el zumo y remueve.
- 5º. Con cuidado, rellena los cascos de naranja y deja enfriar en la nevera al menos 2 horas.