

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Arancio gelato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 2 arance
- 1/2 limone
- la scorza grattugiata di 1/2 arancia non trattata
- 1 cucchiaino di grand marnier
- 1 albume
- 1 cucchiaio di miele.

## PREPARAZIONE

- 1 Spremete le arance e il limone e mescolate al succo il grand marnier e la scorza d'arancia. Mescolate e aggiungete il miele, quindi inglobate l'albume montato a neve fermissima. Versate il composto nella gelatiera e lasciate raffreddare per circa un'ora. Mescolate con cura e poi lasciate rassodare il gelato.