

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelo d'arancia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

SUCCO D'ARANCIA da arance spremute -
450 ml

LIMONE 1

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO 1 cucchiaino
da tavola

ZUCCHERO 150 gr

FRUMINA o amido di grano - 80 gr

PREPARAZIONE

1 Spremete le arance ed il limone.



2 Filtrate diverse volte il succo.



3 Unite alla spremuta di arancia e limone lo zucchero e l'amido. Mescolate bene fino a che gli ingredienti siano ben incorporati.

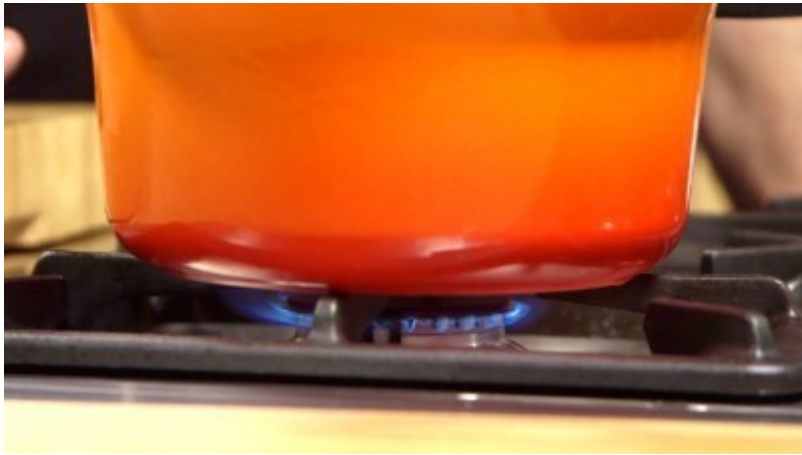




- 4 Aggiungete, ora, tanta acqua quanta ne serve per raggiungere il litro e aromatizzate il composto con l'essenza di fiori d'arancio.



- 5 Trasferite in una casseruola il liquido, mescolare bene e fate addensare su fiamma bassa fino a quando la crema non velerà il cucchiaio.



6 Bagnate uno stampo da budino con dell'acqua, riempitelo con il composto e mettete nel frigorifero per almeno 12 ore.





7 Per sformarlo, passate lo stampo nell'acqua calda affinché il gelo possa staccarsi bene dallo stampo. Rivoltate il gelo su di un vassoio da portata e servitelo in tavola.



