

*mousse de*

# NARANJA



Ingredientes para 4 personas:

150 gr de zumo de naranja

100 gr de azúcar o 50 gr de tagatosa  
(edulcorante)

200 ml de nata 35% M.G.

2 hojas de gelatina

opcional: colorante alimentario naranja

Preparación:

Hidratamos las dos hojas de gelatina en  
agua fría durante 10 minutos.

Calentamos ligeramente el zumo de naranja y  
añadimos las gelatina hidratada y escurrida  
de agua.

Montamos la nata junto con el azúcar o  
tagatosa (edulcorante), añadimos el  
colorante.

Vamos incorporando poco a poco el zumo de  
naranja con movimientos envolventes.

Repartimos en los vasitos y refrigeramos al  
menos durante 3 horas.

[Con las zarpas en la masa](#)