



BAVAROIS DE NARANJA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 250 g de nata
- 250 g de zumo de naranja
- 200 g de azúcar
- 72 g de yema de huevo
- 3 hojas de gelatina neutra

LA PREPARACIÓN

- Poner las hojas de gelatina en agua caliente.
- Batir las yemas con el azúcar y añadir el zumo sin pulpa. Poner esta mezcla al baño María y cuando esté caliente, añadir la gelatina escurrida.
- Remover para que se deshaga la gelatina y quede una crema sin grumos.
- Apartar del fuego y cuando esté templada, añadir la nata. Verter en un molde, previamente engrasado con mantequilla y dejarlo en la nevera para que cuaje.
- Desmoldar y servir.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 58.6 g	Grasas 12.4 g
Kcal 394	Proteínas 11.6 g