

Crema de Naranjas



Ingredientes



- 1/2 litro de jugo de naranja
- 3 cucharadas de edulcorante en polvo
- 4 cucharadas de maicena
- 1 copita de licor de naranjas

Preparación

Coloque el licor, la mitad del jugo y el edulcorante en una cacerola pequeña sobre el fuego. Cocine a fuego muy lento durante 6 ó 7 minutos.

En el resto del jugo, disuelva la maicena. Si el jugo no fuese suficiente, agregue el necesario hasta lograr un líquido espeso, pero fácil de mezclar.

Agregue la maicena disuelta a la cacerola y cocine durante 5 minutos más. Retire del fuego y pase la crema a moldes individuales.

Una vez que se encuentren a temperatura ambiente, coloque los moldes en la heladera durante 2 horas, por lo menos, antes de servir.

www.laultima dietadetuvida.com

Con todo el respaldo de DermosaludColombia.com