

QUESILLO DE NARANJA

Ingredientes: 1 litro de jugo de naranja 2 cucharadas de gelatina sin sabor, 7 huevos, 300 gramos de azúcar, 50 gramos de azúcar.

Preparación: Llevar al fuego y hervir el jugo de naranja con el azúcar (300 gramos) agregar la gelatina sin sabor hidratada en jugo, dejar reposar a temperatura ambiente. Agregar la mezcla de los huevos y el azúcar (50 gramos) previamente batidos. Colocar la mezcla en el molde, previamente con el caramelo, tapar y cocinar a baño de María de 25 a 35 minutos. Se dejan reposar a temperatura ambiente y luego se refrigeran.

LUZCAKEEVENTOS