

Gelo di arancia

Difficoltà: bassa 🍴

Preparazione: 10 minuti

Ingredienti:

Un litro di succo d'arancia

200 g di zucchero

90 g di amido di frumento

Procedimento :

Filtrare il succo di arancia e versarlo poco per volta insieme all'acqua in una pentola, mescolandolo all'amido di frumento setacciato.

Unire al composto lo zucchero, porre la pentola sul fornello a fiamma moderata e mescolare con cura. Quando il gelo di arancia raggiungerà il punto di ebollizione e avrà consistenza vischiosa, toglierlo dal fuoco e metterlo a raffreddare in delle coppette o in degli stampini.

Una volta che sarà diventato tiepido, trasferire il gelo di arancia in frigorifero per il tempo necessario affinché assuma più o meno la consistenza di un budino e servire freddo.

