

Arance Gelate

Tagliate alle arance la calotta superiore, svuotatele e raccogliete il succo. Pestate le mandorle bagnandole ogni tanto con un po' d'acqua e quando sono ridotte in poltiglia, aggiungete un bicchiere d'acqua. Filtrate il composto raccogliendo il liquido in una ciotola. Sciogliete la colla di pesce in poca acqua calda, unitela al sugo di mandorle con lo zucchero e alcuni cucchiaini di succo d'arancia. Riempite con il composto le arance, copritele con la loro calottina e tenete per due-tre ore in frigorifero.

Ingredienti

4 Arance
200 G Mandorle Dolci Spellate
3 Mandorle Amare
25 G Colla Di Pesce
100 G Zucchero
Alcuni Cucchiaini Succo D'arancia

Note

Preparazione: 15 minuti.