

CANNAMELA

Gelato all'arancia e cannella



Ingredienti

- 600g spremuta fresca d'arancia
- 160g acqua
- 230g zucchero
- Cannella macinata Serie Oro CANNAMELA
- Scorzette e fettine di arancia



Porzioni
4 persone



Portata
Dolce



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
279.25*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Filtrate la spremuta di arancia e ponetela in frigo.
- 2** Unite insieme l'acqua con lo zucchero.
- 3** Aromatizzate con mezzo cucchiaino raso di Cannella macinata Serie Oro CANNAMELA.
- 4** Fate sobbollire per 5 minuti, quindi lasciate riposare lo sciroppo per 30 minuti.
- 5** Aggiungete la spremuta d'arancia.
- 6** Versate tutto nella gelatiera e procedete alla lavorazione del gelato seguendo le istruzioni allegate all'elettrodomestico.
- 7** Porzionate il gelato nelle coppette, decoratelo con fettine e scorzette di arancia e un pizzico di Cannella macinata Serie Oro CANNAMELA.