



MANDARINAS RELLENAS CON VAINILLA

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
200 ml zumo de mandarina (8 Mandarinas)
1 Huevo entero
1 Yema de huevo
20 gr Azúcar
1 rama Vainilla

ELABORACIÓN

Con una cuchara vaciamos las mandarinas procurando dejar la piel entera. Hacemos el zumo del contenido de las mandarinas y lo colamos.

Mezclamos el zumo con la vainilla, el huevo entero, la yema y el azúcar. Lo ponemos al fuego como si fuera una crema inglesa (a 90°C). Dejamos que enfríe.

Una vez frío, rellenamos la mandarinas y servimos.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
50'



DIFICULTAD
7/10



SALUDABLE
7/10