

Tarta de naranja

Para 6 personas

Ingredientes:

- 1 bolsa de sobaos de 18 unidades.
- 1 vaso de agua (200 ml)
- 1 vaso de azúcar.
- 1 vaso de zumo de naranja.
- 1 vaso de nata líquida.
- 1 sobre de gelatina de naranja (Royal).

Caramelo líquido



PREPARACIÓN:

Caramelizar un molde. Colocar los sobaos en el molde y pincharlos con un tenedor.

En un cazo poner el vaso de agua con el azúcar. Cuando hierva retirar y añadir el sobre de gelatina, disolver la gelatina y agregar el zumo de naranja y la nata líquida, mezclar bien y rociar los sobaos, que queden bien empapados, cubrir con papel film y meter al frigorífico durante 24 horas.

Para servir, dar la vuelta al molde.

