

Crema al mandarino

Ingredienti: 500 g. di mandarini
5 cucchiai colmi di zucchero
2 cucchiai di acido x dolci

Mettere nel bimby scorzette di mandarini e di limone
aggiungere lo zucchero 20 secondi turbo, aggiungere
l'acido vel. 1 x 5 sec. Versare infine il succo filtrato
dei mandarini 7 min. 80° vel. 4 - fervire in cappelletti
di mandarini

Se non hai il bimby devi versare lo zucchero e
velo in un pentolino e procedere come si fa
per la crema pasticciera

m