



CREMA SABAIONA DE TARONJA AMB GINGEBRE

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 3 unitats de ou
- 200 ml de suc de taronja
- 1 unitat de rodanxa de gingebre fresc
- 10 g de fècula de creïlla
- 30 g de fructosa
- 50 ml de vi dolç

LA PREPARACIÓ

- Mescla la fructosa amb el suc de taronja i el gingebre ratllat. Calfa-ho fins a l'ebullició sense deixar de remenar perquè es dissolga bé.
- Bat els rovells amb la fècula en un bol fondo i comença a incorporar-hi el suc calent en forma de fil, mentre bats contínuament amb la vareta i emulsiones la mescla.
- Col·loca el cassó al bany de Maria perquè es coga suaument i incorpora-hi el vi en xicotetes quantitats, fins que la crema prenga certa consistència.
- Repartix la crema en copes o bols xicotets. Servix-la de seguida.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 17.4 g	Grases 4.9 g
Kcal 149	Proteïnes 5.5 g