## SEMIFRÍO DE NARANJA CON ALBAHACA

**Ingredientes:**

- 80 grs de fructuosa.
- 100 mililitros de agua.
- 1 pza. de naranja grande, la ralladura y el jugo.
- 3 yemas de huevo grandes
- 1 puñado de hojas de albahaca cortadas en julianas finas.
- 1 hoja de gelatina remojada.

## Preparación:

Comienza remojando la hoja de gelatina en agua para que se hidrate.

Disuelve la fructuosa con el agua en una olla pequeña a fuego bajo sin dejar de revolver; aumenta el fuego y deja que hierva el jarabe para que reduzca.

Bate las yemas de huevo usando una batidora hasta que estén pálidas y cremosas; deja caer al hilo el jarabe sobre las yemas lentamente y bate para que

se incorpore y enfrié la mezcla; esta mezcla deberá aumentar su volumen y volverse una espuma espesa.

Bate la crema hasta que espese, ahora agrega un poco del jugo de limón, mezcla una vez más y agrega más jugo de limón, después incorpora las yemas montadas, la ralladura, la albahaca y la gelatina.

Vierte dentro de copas, cubre con película auto adherente y congela por 4 horas.

Al momento de servirlas puedes decorar con rebanadas de naranja, con hojitas de albahaca o con alguna otra fruta y servirla inmediatamente.