

Naranjas caramelizadas



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/naranjas-caramelizadas>

Preparación

Cortar las naranjas (o pueden ser pomelos) a la mitad, y poner una buena cucharada de azúcar bastante colmada en cada una de las mitades de la naranja. Una vez ya con el azúcar puede, o bien sopletear por encima e ir ablandando el azúcar con cuidado hasta que se quede con el efecto caramelo, o meterlas en el horno precalentado a 180°C con la opción de gratinar durante 5-8 minutos hasta que el azúcar se caramelicé. Fuente: Recetin.com



Ingredientes

- ✓ 4 Naranjas
- ✓ 8 cucharada/s grandes de Azúcar

Categorías

Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre