

Receta de Naranjas Rellenas

13 Feb 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana tenemos un postre muy especial que nos envía una de nuestras fieles seguidoras, se trata de unas **Naranjas Rellenas**, muchas gracias a **Carmen** de Madrid por enviarnos este rico postre que podéis aprovechar para celebrar la fiesta de **San Valentín**, y así sorprender a vuestras parejas con un exquisito postre.

Ingredientes

- Naranjas (seis)
- Maizena (tres cucharadas)
- Azúcar (al gusto)
- Cointreau (una copita)
- Cerezas confitadas
- Mikados

Modo de Preparación

1. Partir las naranjas por la mitad
2. Exprimir el zumo y guardar las cáscaras
3. Poner el zumo en un cazo o cacerola al fuego y añadir un poco de agua, azúcar al gusto y el cointreau
4. Añadir la maizena y remover lentamente hasta que espese
5. Dejar enfriar la crema
6. Limpiar las mitades de las naranjas y rellenarlas con la crema preparada
7. Decorar con una cereza confitada y unos Mikados
8. Servir fresquitas y.....buen provecho!!!