



# Naranjas rellenas

## Ingredientes

- 4 naranjas grandes
- 300 gr. de bizcochos
- una copa de licor dulce
- cuatro yemas de huevo
- maicena
- cortez de 1 limón
- 1 palo de canela.

## Preparación

Cortar un poco la base de las naranjas para que se mantengan de pie .

Quitar una rodaja de la parte superior y vaciar la pulpa .

Desmigar los bizcochos y bañarlos en el licor haciendo una pasta .

Introducir la pasta en la parte inferior de las naranjas apretando bien .

Triturar la pulpa para hacer zumo y después colarlo .

Desleír la maicena en el zumo, añadir las yemas de huevo, el palo de canela, la corteza de limón y el azúcar y dejar hervir hasta que espese sin dejar de remover .

Retirar la corteza de limón y la canela .

Cuando se enfríe un poco rellenar las naranjas .

Dejar enfriar en la nevera .

Echar azúcar por encima y quemarlo después .

Servir .

.