

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

NO TE LO PUEDES PERDER.....

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 2 POMELOS
- 3 CUCHARADAS COLMADAS de AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA de CANELA EN POLVO
- 1 NARANJA DE ZUMO

## **Preparación:**

### **Paso 1**

PELAMOS LOS POMELOS ELIMINANDO TODA LA PIEL, DEJANDO LOS GAJOS LIMPIOS DE PIEL Y PEPITAS. CORTAR A 1'5 CM Y LE EXPRIMIMOS BIEN LAS PIELES PARA NO DESPERDICIAIR NADA DE LOS JUGOS Y AÑADIMOS EL ZUMO DE NARANJA. AÑADIMOS EL AZÚCAR Y LA CANELA Y LO DEJAMOS MACERAR UNAS 2 HORAS EN EL FRIGORÍFICO.