

Creador: karmela **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

partir las naranjas al medio y vaciarlas con la pulpa de las naranjas
ponerlas en la sartén con el azúcar que se caramelize 15 minutos
rellenar las naranjas con el arroz y echar por encima la pulpa
caramelizada y la canela

Ingredientes para 4 personas :

- 2 naranjas grandes
- 4 tarrinas de arroz con leche
- 3 cucharadas de azúcar
- canela

Preparación:

Paso 1

si no te gusta el arroz comercila puedes hacerlo casero