



NARANJAS CONFITADAS (PARA EL ROSCÓN DE REYES)

PASOS A SEGUIR

INGREDIENTES (Para 2 ó 3 roscones)

- 2 naranjas bien limpias
- 300 gr de azúcar
- 500 ml de agua mineral
- 2 ramas de canela si te gusta

- Cortar rodajas de naranja de 1/2 cm
- Poner al fuego el agua, el azúcar y la canela
 - Agregar las naranjas y tapar
- Cocinar a fuego flojo durante 1 hora y media
- Sacar del almíbar y escurrir sobre una rejilla
- Dejar secar 1 día o secar en el horno a 100° durante 40 min
- Congelar o guardar en u recipiente hermético con el almíbar



TIEMPO NECESARIO: 3 MIN+90 MIN FUEGO+SECADO

MUY FÁCIL FÁCIL RETO