

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Arance caramellate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

4 arance  
burro  
zucchero  
liquore all'arancia.

### PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le arance al vivo, tagliarle a metà in senso orizzontale e privarle dei semi. Adagiarle in una pirofila imburrata, bagnarle con il liquore, cospargerle di zucchero e di fiocchetti di burro e farle cuocere in forno caldo per 5 minuti. Far caramellare lo zucchero per 5 minuti sotto il grill e servire.