

## Naranjas "de mentirijillas"



Una forma de probar probar fruta de forma original. ¡Solo para las ocasiones, como todo lo dulce!

### ¿Qué necesito?

#### INGREDIENTES:

- Dos naranjas
- Dos cucharaditas de agar-agar
- Medio litro de agua

### ¿Cómo lo preparo?

- Cortar ambas naranjas en dos mitades.
- Exprimir el zumo de las naranjas.
- Retirar la pulpa que quede en la cáscara de las naranjas y reservar las cáscaras.
- Poner a hervir el agua. Cuando hierva, añadir el agar-agar y remover hasta que se disuelva.
- Retirar del fuego y añadir el zumo de naranja.
- Verter en las cáscaras de las naranjas.
- Dejar reposar en la nevera al menos dos horas.
- Cortar las naranjas en gajos
- ¡Y a disfrutar con esta receta fácil y original!

**Palabras clave:**

[recetas](#)

[postres dulces](#)

[alimentación infantil](#)

**Recursos relacionados:**

Pastelito de chocolate y calabaza sin azúcar

Gelatina de batido de fresa

Gelatina de melón

---