



## PLÁTANOS HORNEADOS

### Ingredientes:

150 g de mantequilla  
4 cucharadas de harina  
2 tazas de jugo de naranja (500ml)  
1/3 taza de jugo de limón (80ml)  
½ taza de azúcar  
1/3 taza de licor de naranja (80ml)  
6 plátanos tabasco  
6 cucharadas de azúcar

**Horno Precaentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Derrite la mantequilla y añade la harina cuando comience a hacer burbujas, retira del fuego y agrega los jugos, el azúcar y la ralladura. Regresa al fuego y cocina hasta que espese ligeramente. Incorpora el licor y mezcla
2. Acomoda los plátanos en un refractario, espolvorea las 6 cucharadas de azúcar y báñalos con la salsa. Hornea de 20 a 30 minutos o hasta que doren .
3. Ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4