

LARANJAS CONFITADAS

INGREDIENTES

Casca de laranja

Água

Açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiro prepare as cascas. Você pode cortar em tiras finas, largas, ou em gomos maiores.

Não é necessário tirar a parte branca da casca.

Coloque as cascas em uma panela e cubra-as com água. Leve ao fogo até ferver.

Quando ferver, troque a água e repita o processo até que as cascas estejam macias. Isso levará em torno de quatro trocas d'água. Esse processo eliminará o amargor da casca e suavizará o doce no final.

Depois dessa primeira etapa, coloque as cascas das laranjas na panela, cubra-as com água e junte 100 g de açúcar para cada 100 ml de água que você precisou.

Deixe cozinhar lentamente até que as laranjas estejam cozidas e a calda brilhante.

Deixe esfriar e verifique se o sabor e a textura estão ideais.

Caso necessário, acrescente mais água e açúcar, seguindo a mesma proporção, e volte ao fogo para cozinhar mais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31992-laranjas-confitadas.html>