DOCE DE LARANJA DA TERRA

INGREDIENTES

10 laranjas (grandes)

1 kg de açúcar (cristal)

Cravo e canela (a gosto)

½ litro de água

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA PARTE:

Primeira parte:Descasque as laranjas de forma que retire toda a parte externa da laranja (parte onde fica o sumo).

Em seguida corte as laranjas em cruz e retire todos os gomos, deixando apenas a polpa que deverá ser colocada de molho em água limpa, que deve ser trocada duas vezes ao dia, durante 5 dias.

Todas as vezes que trocar a água deve-se espremer com cuidado as partes da laranja, e verificar se as mesmas ainda estão amargas, assim que as polpas das laranjas não estiverem mais com nenhum gosto amargo ferva-as bem.

Depois deixe esfriar, em seguida aperte bem as poupas de forma que retire boa parte da água e reserve.

SEGUNDA PARTE:

Segunda parte:Em outra panela faça uma calda bem fina (quase rala) com a água e o açúcar, e adicione o cravo e a canela junto com as polpas da laranja, deixe ferver sem mexer (dê apenas uma chacoalhada na panela para que não grude nos fundos), até que a calda fique bem grossa e penetre nas polpas.

Deixe esfriar e guarde em potes bem fechados na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41656-doce-de-laranja-da-terra.html