CASCA DE LARANJA AÇUCARADA

INGREDIENTES

1 1/2 xícaras de açúcar (usei a cristal)

Cascas de 4 laranjas grandes

Água suficiente para ferver as cascas

MODO DE PREPARO

Descasque as laranjas e corte em tirinhas as cascas.

Leve ao fogo em uma vasilha com água até cobrir as cascas, assim que ferver retire do fogo jogue a água fora lave as cascas e leve ao fogo novamente com água até cobrir as cascas. Repita o mesmo processo por no mínimo 5 vezes (para retirar o amargo da casca).

Esprema um pouco com as mãos as cascas para retirar o excesso de água, depois coloque em uma panela com o açúcar, misture e leve ao fogo por 20 minutos mexendo às vezes.

Assim que der o ponto como na foto da panela desligue o fogo mexa até ficar açucarado e despeje sobre um prato ou pote.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50438-casca-de-laranja-acucarada.html