



www.fenadoce.com.br

Laranja em calda

Ingredientes

laranjas amargas
açúcar
água
cravo e canela

Modo de preparar

Antes de fazer o suco com as laranjas, lave-as bem e passe um ralador para retirar a parte verde-amarelada ficando a parte branca visível. Faça seu suco normalmente. Retire todos os restos de bagaço das cascas das laranjas e ponha-as de molho em água. Troque a água várias vezes durante dois a três dias ou ferva as cascas, trocando a água a cada fervida, por umas quatro vezes. Escorra bem. Faça uma calda com açúcar, água, cravo e canela. Coloque as cascas e deixe cozinhar em fogo baixo sem mexer muito nas laranjas para que não se desfaçam.



Ninguém resiste.

O doce estará pronto quando as cascas começarem a ganhar certa transparência. Deixe descansar na própria panela em que cozinham. Depois de frio guarde em vidros próprios para conservas.