

Delícia cítrica: Aprenda a fazer um incrível doce de laranja



O doce de laranja é feito através da casca da laranja, algo que geralmente é descartado e, que neste caso, se torna uma excelente sobremesa!

Vamos então a esta receita?

Ingredientes

- 4 laranjas médias;
- 2 xícaras de açúcar;
- 1 xícara de água.

Modo de Preparo

1. Comece lavando bem as laranjas e em seguida, rale a casca de 2 delas.
2. Em uma panela, coloque a água e o açúcar, levando ao fogo baixo até formar uma calda rala.
3. Enquanto a calda se forma, esprema o suco de todas as laranjas.
4. Assim que a calda atingir o ponto desejado, adicione o suco das laranjas e a casca ralada, mexendo bem.
5. Continue cozinhando em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até que a mistura ganhe consistência e comece a soltar do fundo da panela. Isso deve levar cerca de 30 minutos.
6. Desligue o fogo e deixe esfriar completamente.

Obs.: O primeiro passo vai de acordo com seu gosto. Em separar a casca ralada ou em tiras um pouco maiores.

Servindo

Depois de frio, seu doce de laranja está pronto para ser servido! Você pode utilizá-lo como cobertura de bolos, recheio de tortas ou simplesmente saboreá-lo puro. Aproveite essa delícia cítrica!

Viu como a receita do doce de laranja é super fácil?

Receita em vídeo

Caso você prefira algo mais visual em relação à receita, assista à receita do doce de laranja abaixo.

Boa sorte no seu doce!

[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)