

Laranjas à turca



Ingredientes: 8 unidade de laranjas suculentas

400 grama de açúcar em pó

2 unidade de laranjas (sumo)

2 unidade de cravos-da -índia

Instruções de preparação:

Descasque as laranjas, tire a parte branca das casca e corte a parte colorida em tiras muito finas. Escalde-as e escorra bem. Ferva metade do açúcar com um pouco de água até obter uma calda transparente. Junte as cascas, envolva-as na calda e leve ao forno quente, mas apagado. Repita esta operação até as cascas cristalizarem, sem as deixar caramelizar para não ficarem amargas. Limpe as laranjas das peles brancas e coloque-as numa caçarola som o sumo de laranja, o restante açúcar e os cravos-da-índia. Ferva até dourarem uniformemente. Por toda a superfície faça aderir as cascas cristalizadas ao caramelo. Guarde no frigorífico durante 2 horas. Antes de servir, corte as laranjas em quartos.

Sugestões Adicionais: