

BONBON ALL'ARANCIA

Ingredienti

- zucchero (500gr)
- 10 arance

Come si prepara

Raccogliete le bucce delle arance, eliminando la parte bianca amara. Tenetele per 3 giorni in acqua fredda, cambiandola mattina e sera.

Scolate le bucce e frullatele finemente, quindi pesatele e mettetele in una casseruola con un eguale quantità di zucchero.

Mettete la casseruola su fuoco moderato, e fate cuocere, continuando a mescolare.

Trascorsi circa 20 minuti, il composto si presenterà come una crema ben soda. Versatela quindi su un piatto e lasciatela raffreddare.

Preparate con il composto delle palline, che passerete nello zucchero.

Conservate i bonbon in frigorifero fino al momento di servirli.

Difficoltà: 1

Tags

frutta, dolcetti, pasticcini, bonbon, Bonbon all'arancia

