



MARMELADA DE LARANJA DELICIOSA

INGREDIENTES

- 900 g de laranjas orgânicas (4 a 6 unidades)
- sumo e raspa fina de 1 limão
- 1,5 l de água
- 1,7 kg de açúcar branco granulado

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Lave as laranjas e o limão. Corte as laranjas em fatias de 2,5 mm. Sugestão: utilize uma mandolina para cortar fatias finas iguais. Lembre-se de retirar as sementes à medida que for cortando as fatias.
2. Empilhe as fatias cortadas finamente e corte-as em quartos. Coloque-as na panela e adicione a água, a raspa e o sumo do limão. Coloque a panela em lume forte e deixe ferver durante 10 minutos.
3. Reduza para lume brando e deixe ferver durante 40 minutos ou até a fruta ficar muito macia. Lembre-se de mexer frequentemente durante este tempo.
4. Aumente o lume até ferver bem e depois adicione o açúcar. Mexa continuamente a mistura durante 15 a 20 minutos ou até ficar mais escura. Por fim, retire o pires do congelador e veja se já atingiu o ponto de estrada (consulte o artigo).
5. Retire a panela do lume e deixe-a arrefecer durante 15 minutos. Mexendo de vez em quando, encha os frascos ainda quentes, feche bem e deixe arrefecer.