

GELÉIA DE LARANJA KINKAN

(retirado do site www.todafruta.com.br)

Kinkan – Tipo de laranja bastante difundido no Japão, miúda e de casca comestível. Muito utilizada na gastronomia.



Ingredientes:

- 1 kg de kinkan
- 1 kg de açúcar
- 1 litro e meio de água

Modo de fazer:

Espetar as laranjinhas e levá-las direto ao fogo. Colocá-las na água e trocar esta água 4 vezes durante um dia, Cortar a tampinha e retirar o miolo. Ferver por 3 vezes. Fazer uma calda com 1kg de açúcar e um litro e meio de água. Ferver a kinkan na calda. Deixe descansar por 24 horas. Ferva novamente no dia seguinte. Deixe esfriar e acomode em potes de vidro esterilizados e com tampa.

Data Edição: 28/01/05

Fonte: Toda Fruta



Rua Santa Cruz, 703 - Centro
CEP 13419-030
Piracicaba - SP
Fone: 19 3432-7703



Seu corpo reflete o que você come