



Arance candite (scorzette) - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

un misto tra Carnacina, e due giornali

Ingredienti:

bucce di arancia (si sbucciano le arance con il coltello e rimane anche la parte bianca) tagliate a listarelle;  
zucchero stesso peso delle bucce, dopo averle lavorate;  
acqua.

Mettere le bucce in una pentola e ricoprire di acqua, portare a bollore una prima volta, scolarle.  
Ripetere l'operazione (io l'ho fatto tre volte) serve per togliere l'amaro della parte bianca.  
Scolarle e lasciarle nel colapasta tre o quattro ore.

Pesarle e metterle in una pentola con uguale peso di zucchero e di acqua:  
Far cuocere dolcemente fino a che hanno assorbito tutta l'acqua (attenzione gli ultimi minuti che non si caramelli lo zucchero!)

Lasciarle freddare e metterle in un vaso di vetro..pronte per l'uso!

Non credo proprio siano da considerarsi "candite"..ma credo ci vadano molto vicine



Consiglio:  
intingere la scorzetta ben asciutta, in cioccolata fusa, per metà della sua lunghezza, fare asciugare su una gratella per dolci e adagiare su mini pirottini prima di servire.