

GELEIA DE CASCA DE LARANJA

Ingredientes

12 laranjas pêra ou Bahia
2 limões
2 litros de água
2 kg de açúcar

Modo de preparo

Lave bem todas as laranjas e limões.

Pegue duas laranjas e dois limões, descasque e pique as cascas em cubos pequenos.

Deixe de molho numa vasilha com água por 24 horas e reserve.

Descasque as laranjas restantes, retire toda película branca, ficando somente os gomos.

Corte em rodelas e deixe de molho por 24 horas numa panela de aço inox com 2 litros de água.

Mexa pelo menos três vezes durante esse período.

Leve ao fogo numa panela, as rodelas, a água da laranja, as cascas picadas e deixe cozinhar por 2 horas.

Depois adicione o açúcar, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 1 hora e 30 minutos.

Após o cozimento, desligue o fogo, deixe esfriar e coloque em potes esterilizados e guarde em local fresco, seco e longe da umidade.

Durante esse período, os gomos vão se desfazer e a calda vai engrossar.

