KANDYZOWANA SKÓRKA POMARAŃCZOWA

Kandyzowana skórka pomarańczowa to idealny dodatek do świątecznych wypieków, o pączkach już nie wspomnę! Ja skórkę pomarańczową zrobiłam jako aromatyczny dodatek do masy z białym makiem, którą użyłam do rogali świętomarcińskich. W ubiegłym roku nie zdążyłam jej zrobić i pominęłam ten składnik. W tym roku okazało się jednak, że skórka pomarańczowa jest jak kropka nad 'i', dlatego koniecznie ją zróbcie, jeśli chcecie cieszyć się wspaniałym smakiem tego przysmaku. Nie będziecie żałować ;).

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- ok 220 g skórki z pomarańczy, bez albedo* (5 pomarańczy)
- 350 g cukru
- 120 ml wody
- 2 łyżki soku z cytryny

***biała część skórki**

1. Pomarańcze porządnie myjemy, a następnie obieramy ze skórki. Najlepiej naciąć pomarańczę przed obieraniem małym nożykiem, dzieląc ją na 4 ćwiartki.
2. Skórki umieszczamy w garnuszku i zalewamy zimną wodą. Moczymy skórki w wodzie dwa dni, zmieniając wodę 3 razy dziennie. Skórki wypływają na powierzchnię wody, dlatego warto położyć na nie mały słoiczek lub talerzyk.
3. Wymoczone skórki wkładamy do garnuszka i zalewamy czystą wodą. Gotujemy ok 10 minut, odlewamy wodę i studzimy skórki. Następnie za pomocą małego nożyka wycinamy białą część skórki – albedo, którą wyrzucamy. Kroimy skórki pomarańczowe w drobną kostkę.
4. W garnku zagotowujemy wodę z cukrem. Gotujemy przez chwilę, aż zrobi się syrop i dodajemy pokrojoną skórkę pomarańczową, krótko mieszamy. Gotujemy skórkę przez kilka minut. Pod koniec dodajemy 2 łyżki soku z cytryny. Obserwujmy skórkę podczas gotowania, aby się nie przypaliła i za często jej nie mieszamy.
5. Kandyzowana skórka pomarańczowa będzie gotowa gdy cała się zeszkli i syrop lekko zgęstnieje. Gdy skórka będzie gotowana za długo zrobi się twarda. Wtedy dolewamy trochę gorącej wody (ok 60 ml), mieszamy i gotujemy całość, aż skórka ponownie zmięknie. Co jakiś czas sprawdzamy miękkość skórki, aby ponownie nie stwardniała.
6. Gotową i gorącą skórkę możemy odcedzić przez sitko lub

przechowywać w syropie. Skórkę pomarańczową po ostudzeniu przechowujemy w lodówce (do 2 miesięcy). Możemy ją również zamrozić.
7. Jeśli chcemy, aby skórka pomarańczowa wyglądała jak ta ze sklepu, to odcedzoną skórkę rozsypujemy na papierze do pieczenia i zostawiamy do wyschnięcia. Następnie chowamy do słoiczka.

Uwagi:

1. Pomarańcze można sparzyć wrzątkiem zamiast długiego moczenia skórek w wodzie. Mi jednak bardziej odpowiada metoda, którą opisałam.
2. Krótki filmik, jak wygląda gotowa 'Kandyzowana skórka pomarańczowa' znajdziecie na Facebooku na stronie Słodki Pomysł w zakładce **Filmy** (szukaj 'Kandyzowana skórka pomarańczowa'**).**
3. Pozostały po skórce syrop można użyć do słodzenia herbaty :).
4. Ja zamroziłam skórkę razem z syropem w plastikowym pojemniku. Po rozmrożeniu pewnie będę musiała ją podgrzać w kąpieli wodnej, aby rozrzedzić syrop.

Smacznego

Źródło przepisu **Tutaj**, przepis zmodyfikowany.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.