

# Coji de portocala confiata

written by Andreea



A patra reteta de cadouri foodie este una foarte aromata si cu gust de copilarie. Daca gemul de dovleac cu portocale nu v-a convins ca poate fi un cadou tare dragut, cu siguranta aceste coji de portocale o sa va placa mult! Foarte important la aceasta reteta este sa folositi portocale bio, netratate deoarece ele nu sunt stropite cu substante astfel incat sa reziste mai bine la transport.

Ingrediente:

- 5 portocale bio
- 300 g zahar
- 200 ml apa

pentru topping:

- 200 g zahar

Pentru inceput spalati bine portocalele cu apa calda si sapun. Stergeti-le bine cu un prosop curat de bucatarie. Cu ajutorul unui cutit (peeler) pentru curatat fructe si legume taiati partea exterioara a portocalelor. Daca pe interiorul cojii de portocala raman parti albe, curatati-le si pe acelea caci sunt amare. Taiati cojile in fasii groase de 1 cm.

Puneti fasiile de coji de portocale intr-un vas cu apa. Dati vasul cu apa pe foc, dupa ce a inceput sa clocoteasca apa, lasati cojile sa fiarba pentru 5 minute. Strecurati cojile intr-o strecuratoare, umpleti din nou vasul cu apa, puneti cojile din nou in el si dati vasul din nou pe foc pana ce fierbe, dupa care fierbeti cojile. din nou timp de 5 minute. Repetati procedeul pentru inca 2 ori, deci in total de 4 ori.

Dupa ce ati terminat cel de-al patrulea procedeu, puneti cei 300 ml apa si zaharul in vas impreuna cu cojile de portocala si lasati sa fiarba timp de 20-30 minute la foc mic pana ce siropul scade la jumatate, iar cojile s-au inmuierat si sunt usor transparente.



Scoateti cojile pe un gratar de bucatarie si lasati-le la uscat pentru 8 ore. Nu aruncati siropul obtinut! Il puteti folosi la aromatizarea prajiturilor.! Cand cojile de portocala s-au mai uscat, puneti restul de zahar pe o farfurie plata si treceti prin el cojile de portocala, avand grija sa le acoperiti integral cu zahar. Cojile confiate astfel obtinute le mai lasati pe gratarul de bucatarie pentru inca 5-6 ore pana ce sunt complet uscate.



Se pastreaza la temperatura camerei in borcane inchise ermetic. Cand simtiti nevoia de o gustare speciala, delectati-va cu aceste delicioase coji de portocala confiate. Sau, bineinteles ca le puteti darui celor dragi! Le puteti pune in borcanele pe care sa le legati cu panglici lucioase.

Este un cadou inedit si tare aromat!



Enjoy!