Confitura de taronja kumquat amarga

La meva veïna em va regalar un munt de tarongetes kumquat, que són petites i l'arbre és quasi ornamental i es poden menjar amb la pell i tot.

Doncs em va venir ganes de fer confitura amarga. Ens pot servir per acompanyar carns o menjar amb xocolata negra.

Temps: 3 hores i mitja
Ingredients:

- – 1 1/2 de taronges kumquat
- – 1 kg de sucre
- – 1 cullerada sopera de canyella en pols
- – 1 cullerada sopera de la ratlladura d'una llimona

Elaboració:

PAS 1: En una olla posem tots els ingredients i un culet d'aigua. Tapem i coem a foc fluix durant 3 hores, 3 i pico.

PAS 2: S'ha d'anar remenant de tant en tant. Quan vegis que queda lluent ja estarà llesta. Compte en que no es begui el suc i et quedi massa espesa.
La recepta per fer mermelada la pots aplicar a altres fruites.

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

Bon Profit!