

Confitura de taronja



Aquesta recepta és de la mama. La va treure fa uns anys d'uns amics que ténen francesos a qui van portar taronges de casa i ells li van regalar un pot de confitura que havien fet amb les taronges que li havia portat. Es van passar la recepta d'un llibre francès i us puc assegurar, i totes les que l'hem probat, que és la millor confitura casolana que hi ha de taronja!

Temps: 1 hora

Ingredients:

- – 1kg i 1/2 de taronges
- – 300 gr de llimones
- – Aigua
- – 1 kg i 1/2 de sucre
- – 1 sobre de gelatina Royal amb gust de llimona



Elaboració:

PAS 1: Per tenir èxit amb aquesta recepta es necessita al voltant d'1 kg i mig de taronges i 300 gr de llimones (et surten de 7 a 10 pots de conserva).

PAS 2: Pelem les taronges. De la pell, sense la part blanca, separarem 150 gr i la tallarem en juliana. (a tiretes molt fines)

PAS 3: En una olla gran posem aigua a bullir i hi posem la pell tallada en juliana. La fem bullir a foc lent amb 1/2 litre d'aigua durant 15 minuts.

PAS 4: Deixarem netes les taronges de pell blanca i també pelarem les llimones. Pelades i netes ens han de sortir 300 gr de llimones.

PAS 5: Tallarem la fruita en trossos petits i en treurem les llavors. Ho pesarem i entre taronges i llimones n'hem de fer 1 kg i 300 gr.

PAS 6: Afegirem la fruita a l'olla i ho bullirem tot 20 minuts a foc lent, remenant suaument amb una cullera de fusta.

PAS 7: Pesarem 1kg i 1/2 de sucre. Separarem 2 cullerades de sucre que barrejarem amb un sobret de gelatina royal amb gust de llimona. Espolvorejarem aquesta mescla i ho farem bullir 3 minuts remenant suaument. Afegirem la resta del sucre i farem que arrenqui el bull. Remenant constantment ho farem bullir 3 minuts.

PAS 8: S'hauran d'eliminar les impureses que queden a la superfície.

PAS 9: En calent ja podem omplir els pots, tapar i posar de

cap per avall perquè facin el buit.

Si seguiu la recepta sense modificar res, us asseguro que us quedarà una confitura deliciosa!



Bon Profit!