

# CONCENTRADO DE LARANJA



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça, metade do açúcar juntamente com a casca de laranja e seleccionar 1 minuto na velocidade máxima. Com a espátula, baixe para baixo o que estiver nas paredes da taça e dê agora mais uns toques de turbo.
2. Coloque depois o restante açúcar, assim como os gomos de laranja. Triture por 2 min./Vel.11.
3. Finalmente, seleccionar a Vel.5/120º/11min.
4. Após arrefecer, coar com um passador de rede fina e colocar o concentrado numa garrafa ou frasco de vidro (eu mantive alguma da polpa).
5. Conservar no frigorífico.
6. Modo de utilização: Diluir 3 c. de sopa, num copo grande de água. Mexer bem e servir de imediato.

## INGREDIENTES

- 700 G DE LARANJA CONVÉM QUE SEJAM DE BOA QUALIDADE, SUMARENTAS E DOCES (APENAS OS GOMOS SEM CAROÇOS E SEM A PARTE BRANCA)
- 700 GR DE AÇÚCAR
- CASCAS DE 3 LARANJAS (SÓ A PARTE LARANJA)