



Arance caramellate semplici

[Del 02/08/2006 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 8 arance, 400 g di zucchero, 30 cl di acqua, 30 cl di acqua calda

Sbucciate le arance, tagliatele a rondelle e mettetele in una ciotola. In una pentola dal fondo spesso, fate sciogliere lo zucchero con 30 cl di acqua fredda a fuoco basso. Dovete fare in maniera che l'acqua non bolla fino a quando l'ultimo granello di zucchero si sia sciolto. A questo punto alzate il fuoco e fate bollire fino a quando questo sciroppo assumerà un bel colore caramello chiaro. Togliete dal fuoco la pentola e appoggiatela su una teglia dove avrete messo 2 dita di acqua tiepida (questo impedirà allo zucchero di continuare a cuocere) e aggiungete velocemente gli altri 30 cl di acqua calda stando attenti a non bruciarvi. Versate il caramello sulle arance, mescolate bene e lasciate raffreddare.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]