



Canditi fatti in casa

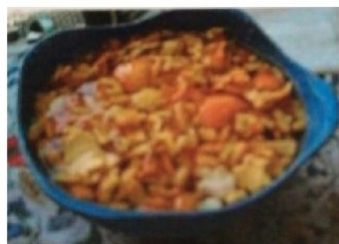
Ingredienti

bucce di agrumi

miele di acacia

Mettere da parte la buccia degli agrumi dopo averla privata della pellicina bianca, potete dare alle bucce la forma desiderata con delle formine per biscotti, oppure tagliarli come più vi piace e porle in freezer.

Quando avrete raggiunto la quantità desiderata metterle a bagno per 3 giorni in acqua fredda, cambiando spesso l'acqua.



Trascorsi 3 giorni, colarli, asciugarli e pesarli.

Mettere sul fuoco un pentolino con pari quantità di miele e mescolare fino a che il miele non verrà completamente assorbito dalle bucce.



Versare le scorze su un piano coperto da carta da forno, separare i singoli pezzi,



far raffreddare per una notte e conservare in un barattolo. Si consumano entro 1 anno.