

Caramelle gelèe all'arancia

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 20 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 24
- Calorie per porzione: 66 Kcal

Ingredienti:

- 280 g zucchero bianco
- 300 ml spremuta di arancia
- q.b. arance. scorza
- 24 g gelatina alimentare. secca (colla di pesce)
- 40 g burro
- 40 g pectina
- 2 ml aroma all'arancia



Preparazione

Riempite una ciotola di acqua fredda e immergetevi completamente i fogli di colla di pesce per 10-15 minuti circa, al fine di ammorbidirli e renderli gelatinosi. Nel frattempo spremete e filtrate il succo d'arancia fino ad ottenerne 300 ml; versate il succo in un tegame, aggiungete lo zucchero, la scorza grattugiata di arancia ma non la parte bianca che risulterebbe amara, la pectina, il burro e, mescolando, portate lentamente ad ebollizione.

A questo punto strizzate per bene i fogli di colla di pesce ormai ammorbiditi e aggiungeteli al composto di succo di arancia mescolando per bene al fine di scioglierli completamente quindi spegnete il fuoco e, sempre mescolando, aggiungete la mezza fialetta di aroma d'arancia. Imburrate e foderate con carta forno uno stampo da plumcake o un altro stampo in silicone per cioccolatinine nel quale però, una volta versato, il composto formi uno spessore di almeno cm 1,5, quindi versate al suo interno il composto ottenuto.

Lasciate raffreddare in luogo fresco, poi coprite lo stampo e riponetelo in frigorifero per almeno 3 ore (o fino a che la gelatina si sia indurita a dovere). Una volta indurita, sformate la gelatina, tagliatela a strisce prima e poi a cubetti e rotolatela nello zucchero semolato, conservate le caramelle gelèe all'arancia in un luogo fresco e asciutto.