KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Piruletas de naranja

Tiempo de preparación: 30 min.

Ingredientes

500 g Azúcar
200 ml Agua
1 naranja y 2 naranjas amargas
1 ud. Palillos de madera

Preparación

Rallar la cáscara de la naranja y exprimir el zumo.

Llevar a ebullición el azúcar, el agua, la ralladura de naranja y el zumo y cocer a fuego medio hasta que se haya vuelto viscoso (unos 15 minutos).

Llenar la pica de agua fría, retirar la olla del fuego y sumergir el fondo en el agua para evitar que la mezcla se caramelice más.

Dejar caer una pequeña cantidad en agua helada con una cuchara de madera, remover con los dedos, si los glóbulos son firmes, la mezcla está lista. De lo contrario, deje que la mezcla hierva un poco más y vuelva a comprobarlo.

Forrar una bandeja de horno con papel de hornear, dejar caer círculos (5 cm de diámetro) sobre el papel con una cuchara y dejar enfriar un poco, luego insertar los palos de madera y dejar enfriar completamente.

Antes de que el azúcar se solidifique, puedes darle rápidamente a las piruletas un "toque" decorativo.

Es mejor conservarlo en la nevera.