

# Gelatina di Arance con scorzette (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



media

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 150 ml acqua
- 1 kg zucchero semolato
- 700 ml succo d'arancia
- 50 g arance (scorza)

- 1 lavare bene le arance con acqua calda, asciugarle, quindi asportarne con l'aiuto di un coltello o pelapatate, la scorza esterna, lasciando l'albedo (parte bianca della buccia). Tagliare 50 g della scorza a listerelle sottili, metterla in un pentolino con 50 g di zucchero e l'acqua, portare ad ebollizione e far bollire a fuoco medio per 15 minuti circa. Lasciare raffreddare. Spremere le arance. Mettere le scorzette raffreddate in una pentola alta e aggiungere tanto succo da arrivare a un peso totale di 800 g.
- 2 Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1. Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero. Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco e mescolare ancora per 1 minuto facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Versare la gelatina fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

**In pentola: 3 Minuti**