Caramelle

Caramelle per tutti



INGREDIENTI:

- 300 ml di succo filtrato di arancia
- Succo di mezzo limone
- 24 g di colla di pesce
- 280 g zucchero semolato
- zucchero per finitura qb

Mettere la colla di pesce a bagno in acqua fredda, spremere e filtrare le arance, prendere un pentolino, metterci dentro lo zucchero, il succo delle arance e del limone, mettere sul fuoco e portare a ebollizione per un paio di minuti.

Spegnere il fuoco e trasferire il composto in una terrina e far raffreddare per dieci minuti, poi strizzare la colla di pesce e metterla nel composto; mescolare bene, mettere nello stampo per almeno 24 ore.

Togliere le caramelle dallo stampo, passarle nello zucchero semolato e servire.