

DOCE DE TANGERINA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 FRASCOS

1 kg de gomos de tangerina
600g de açúcar
200 ml de sumo de laranja



Tempo de preparação: 1 hora e 40 minutos

Custo: 2.00 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/doce-tangerina-25050/>

PREPARAÇÃO

1. Retire o máximo de peles brancas dos gomos.
Retire os caroços dos gomos e corte-os ao meio.
2. Numa panela, coloque os gomos de tangerina, o açúcar e o sumo de laranja.
Mexe e leve ao lume (brando) durante 1 hora e 10 minutos.
Coloque a tampa por cima sem tapar totalmente a panela, para não deitar fora.
Mexe de vez em quando.
3. Passado o tempo, está pronto.
Apague o lume e deixe arrefecer.
Depois do doce frio, coloque em frascos herméticos.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com