



Arance candite



[Zuccherissimo di Canna Grezzo](#)



Difficoltà bassa



180 minuti

Ingredienti per le arance candite.

300 g Buccia d'arancia

300 g Zuccherissimo di Canna

300 g Acqua

1/2 bacca Vaniglia

Per decorare:

100 g Zuccherissimo di Canna

Procedimento



1. Tagliate a bastoncini la buccia d'arancia e fatela sbollentare in acqua bollente per alcuni secondi per togliere il sapore amaro. Buttate l'acqua di cottura. Per togliere completamente il sapore amarognolo, sbollentate una seconda volta in acqua pulita.



2. In un'altra casseruola, unite l'acqua, lo zucchero e l'interno della bacca di vaniglia; versate ora le arance e fate cuocere a fuoco lento fino ad ottenere uno sciroppo molto denso.



3. Scolate le bucce dallo sciroppo residuo e lasciatele asciugare per un paio d'ore.



4. Tuffatele nello Zuccherissimo di canna per ricoprirle.