

Arance candite

Zuccherissimo di Canna

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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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



4. Tuffatele nello Zuccherissimo di canna per ricoprirle.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED