

detkityumen.ru

Апельсиновое варенье



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Для объёма варенья около 1 л.: апельсины 5-7 штук, лимон - 1/2, можно целый, чуток ванилина, немного корицы, сахар примерно 2-3 стакана.

Приготовление:

Фрукты моем и тоненько режем половинками кружочков, вместе с кожурой. Тщательно удаляем семечки.

В кастрюлю выкладываем апельсиново-лимонные ломтики, засыпаем сахаром и оставляем примерно на пару часов — пусть пропитаются.

Через указанный промежуток времени ставим всю красоту на огонь. Ждём закипания, помешиваем, добавляем ванилин. Кладём или досыпаем корицу (в зависимости от формы продукта). Варим на медленном огне в течение 1,5-2 часов, периодически перемешиваем, при необходимости снимаем пенку.

Аромат во время варки будет стоять невероятно сказочный, готовьтесь истекать слюной 😊

Готовое варенье разливаем по баночкам, закручиваем крышки. Я не стерилизую банки по всем правилам, просто хорошо их мою и ставлю на 3 минуты в микроволновку.

Сладкое ароматное варенье может давать небольшую горчинку через месяц и более после закатывания, но эта горчинка придаёт вкусу полноту, изюминку и объём. Наслаждайтесь!

18.12.2015

[Befany](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/336/