Mandarinas en almibar

Dificultad:

Tiempo de preparación: 1hrs. 15min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 1hrs. 35min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/mandarinas-en-almibar

Preparación

Pelar las mandarinas y reservarlas enteras por 1 hora dentro de una fuente con agua fría. Poner en una olla el azúcar, agregar tanta agua como sea necesaria para cubrir y cocinar a fuego fuerte hasta que hierva. Luego incorporar las mandarinas reservadas, bajar el fuego a mínimo y dejar hervir la fruta en el almíbar 15 minutos, hasta que la pulpa quede tierna, transparente, y el líquido bien espeso. Retirar la olla del fuego, envasar las mandarinas en frascos esterilizados y cubrirlas con el almíbar caliente. Dejar entibiar antes de tapar herméticamente y reservar en frío. Fuente y foto: revistaMaru.com

Tip para la receta

La mandarina tbn puede realizarse en gajos :-)

Ingredientes

- 1 kgrs. Mandarina
- 750 gramo/s Azúcar
- 750 cc. Agua

Categorías

Un día normal, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Dulces