

COMPOTA DE LARANJA KINKAN

Ingredientes:

- 2 kg de laranjas maduras e firmes
- 2 litros de água (10 copos tipo americano pequeno)
- 1 kg de açúcar (6 copos tipo americano pequeno)

Técnica de prepari:

- . Selecionar e lavar muito bem as laranjinhas em água corrente.
- . Furar as laranjinhas em uma das extremidades para que não estourem durante o cozimento. Se preferir, pode-se cortá-las ao meio.
- . Colocar de molho durante um dia inteiro, trocando a água 3 vezes ao dia.
- . Escorrer as laranjas e à parte fazer uma calda com 2 litros de água e 1 kg de açúcar.
- . Colocar as laranjinhas na calda e ferver, em fogo brando, durante 30 minutos. Repetir a fervura por 3 ou 4 dias, até que os pedaços estejam brilhando, quando retirados da calda.
- . Escorrer, reservando a calda. Colocar as laranjas nos vidros de maneira que todos contenham a mesma quantidade e pesos semelhantes.
- . Ferver a calda e despejá-la fervente nos vidros, até 0,5 cm da borda de cada vidro.
- . Em seguida, rosquear as tampas e levar os vidros bem fechados para ferver em banho-maria por 15 minutos, em panela ou caldeirão forrado com pano ou grade e com água cobrindo os vidros.
- . Transferir a panela ou caldeirão com os vidros para debaixo de uma torneira aberta, de modo que a água caia lentamente no recipiente, mas não diretamente sobre os vidros, evitando que se quebrem com o choque térmico.
- . Deixar a água da torneira circular para resfriar os vidros.
- . Retirar os vidros da água quando a temperatura dos mesmos estiver suportável ao serem colocados em contato direto com o pulso, para secarem mais rapidamente.
- . Depois de secos, rotular, identificando o produto e colocando a data de fabricação.