

MARMELLATE E CONSERVE

# Arance candite in tocchi per torte e muffins

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le **arance candite in tocchi per torte e muffins** sono un elemento essenziale per dolci sostanziosi e profumati. Vengono consumate tal quali oppure usate per farcire panettoni, panforte, biscotti, e fanno parte decisamente del plus valore dell'aria natalizia. Il loro favoloso profumo di certo è quello che si sente nelle cucine della maggior parte degli italiani proprio durante i giorni di festa. Vi piacciono ma non avete mai provato a farle? Ecco questa è proprio la ricetta giusta! Se amate questo agrume in particolare, provate anche la ricetta della [ciambella all'arancia](#): soffice soffice e profumata!

## INGREDIENTI

ARANCE BIOLOGICHE 2 kg

ZUCCHERO 1 kg

ACQUA  $\frac{3}{4}$  l

### Quanto tempo si conserva?

Si può conservare un mese circa dall'apertura, ma lasciandola sempre in frigorifero.

### Potrei fare lo stesso procedimento ma con il cedro?

Sì viene ottimo ugualmente.

### Come la utilizzo?

Puoi metterne una cucchiata all'interno dell'impasto dei muffin ad esempio.

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del **arance candite in tocchi per torte e muffins**, tagliate le arance, senza semi ma con tutta la buccia, in tocchetti di circa 2 cm.

Mettetele in una pentola inox dal fondo spesso, insieme all'acqua e allo zucchero e

portate ad ebollizione mescolando di tanto in tanto.

Fate cuocere fino a ridurre il volume della metà.

Invasate in barattoli di vetro e conservate in frigorifero una volta freddati.

