

Lamelles d'oranges confites à froid



- pour décorer vos desserts et parfumer votre maison

Ingrédients et Matériel:

- des oranges bio



Et couper le tout en fines lamelles



Continuez jusqu'à avoir tout coupé

Une fois que nous avons nos petites lamelles, nous avons besoin d'un peau en verre



Moi j'ai rajouté dans un pot où il y avait déjà des lamelles et comme vous pouvez le voir le fond se confit sur mes lamelles mises la veille

★ Mettre dans le pot



Rajouter le sucre en poudre



Vous pouvez rajouter à chaque fois que vous avez une orange vos lamelles sans oublier de rajouter du sucre par dessus.

Vous pourrez vous en servir dans vos gâteaux, crêpes, daubes, etc..

Chez Veronalice

<http://chezveronalice.fr>

