

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 peu en verre



Moi j'ai rajouté dans
un pot où il y avait
déjà des lamelles
et comme vous pou-
vez 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>

