

# Como fazer Casca de Laranja Caramelizada

Ou Cricri de Casca de Laranja, para quem é do RS.



Para acompanhar o chimarrão da tarde!

Eu devia ter uns 10 ou 11 anos quando comi **Casca de Laranja Caramelizada** pela primeira vez. *Foi na casa da minha catequista, uma senhora muito fofa chamada Zenaide. Em geral eu gostava de visitar ela para conhecer mais da história dos santos. Ela tinha um livrinho sobre o assunto que eu amava de paixão!* Numa de minhas visitas à casa dela ela me ofereceu este petisco doce e viciante e quando começo a comer, não consigo parar mais!

Tanto incomodei minha mãe que ela foi lá e pediu a *#receita* que eu reproduzo até hoje, mas com meus toques pessoais *#akagengibre*.

Segue então as minhas dicas sobre **como fazer Casca de Laranja Caramelizada!**

**Ingredientes**

- Casca de 2 laranjas de umbigo;
- 10 colheres de açúcar;
- 1 colher de gengibre picado;
- 2 colheres de água.

### **Modo de Preparo**

Descasque as **laranjas** e corte a casca em tiras finas. Coloque de molho na água e troque a cada 6 horas, 3 vezes. Se deseja fazer no mesmo dia e não se importa com o fato da laranja estar um pouco mais ácida, troque 3 vezes a água em intervalos de 30 min. Escorra bem.

Pique o **gengibre** e coloque em uma frigideira antiaderente de tamanho médio ou grande com as **cascas de laranja** picadas, o açúcar e a água. Assim que levantar fervura, vá mexendo e cuidando para não queimar. Quando estiver aparecendo o fundo da frigideira, tire do fogo e mexa até que açucare novamente. Se isso não acontecer, coloque mais um pouquinho no fogo, para que a água evapore mais e retire novamente. Repita o processo, até que fique açucarado, todo soltinho.

Recoloque a panela no fogo baixo. Note que o **açúcar** soltinho do fundo da panela vai derretendo aos poucos e forma o caramelo. Vá mexendo atentamente, para o açúcar que derreteu vá incorporando com as tirinhas de laranja. Quando estiverem com a aparência destes da foto retire do fogo e mexa bem até que não se grudem mais.

**Recadinho:** se não deu certo a receita (ou se ficou bom!), comentem aqui! Na próxima tento fazer um vídeo para mostrar o ponto direitinho.

