



Marmelada de toranja rosa maple-limão



Ingredientes

- 2 ou 3 grandes toranjas cor de rosa (cerca de 900 g / 2 lb)
- 2 xícaras de **Âmbar Canadense**
- limões, zested e juiced

Método

1. Use uma faca pequena e afiada para descascar as toranjas cruas, tirando a casca externa e a membrana branca, deixando apenas a carne.
2. Fatia fina ou pique as cascas.
3. Em uma panela média, cubra as cascas com água fria e deixe ferver. Ferva por 2 minutos, escorra e enxágue com água fria. Repita esse processo uma ou duas vezes mais. O objetivo é reduzir a amargura. Reserva.
4. Corte a polpa das toranjas em cubos.
5. Retorne as cascas para a panela junto com a carne, o **Âmbar Canadense** e o suco de limão. Cozinhe em fogo médio por 40 minutos.
6. Adicione as raspas de limão e cozinhe por mais 20 minutos.
7. Coloque em recipientes.