Конфитюр из апельсинов с ромом и ванилью

OsThemes · 15.02.2024



Время готовки

40 минут

Сложность

Средне

Серверовка

4

Описание

Как приготовить Конфитюр из апельсинов с ромом и ванилью, пошагово. Конфитюр получился очень вкусный и ароматный.

Ингредиенты

- апельсины - 2 ⅔ шт.
- лимоны - ⅔ шт.
- ваниль в стручках - ⅔ шт.
- сахар - 400 г
- ром - 20 г

Способ приготовления

1. С апельсинов и одного лимона очень аккуратно срежьте слой цедры, без белого слоя (я это сделала при помощи овощечистки).
2. Нарежьте цедру апельсина и лимона тоненькими полосками.
3. Очистите лимон и апельсины, удалите пленки и нарежьте на кусочки. Добавьте воду, примерно 600 мл, и оставьте на ночь.
4. На следующий день отмерьте 140 мл воды, в которой лежали фрукты. А фрукты откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода, 140 мл воды смешайте с сахаром и нагрейте на огне. Смешайте мякоть и цедру и добавьте стручок и семена ванили. Проварите на медленном огне примерно 5–6 минут.
5. Я решила поэкспериментировать и довести до готовности конфитюр в микроволновой печи. Поставила на режим «Микроволны» 800 Вт на 5 минут. После 5 минут я перемешала конфитюр и еще поставила на 5 минут. И так проваривала его несколько раз, пока конфитюр не загустел, постоянно помешивая.
6. В самом конце добавьте ром (я поставила на режим «Микроволны» 800 Вт на 1 минуту). Разлейте по баночкам.
7. Конфитюрочень хорош для выпечки и для чаепития. Приятного аппетита!