



Aroma naturale di arancia in polvere



Ingredienti

Bucce di arance biologiche (o bucce di limoni)

Procedimento

1. Prima di farvi una spremuta, pelare le arance con un pelapatate (migliore strumento per ricavare solo la parte arancione evitando la parte bianca)
2. Far essiccare le bucce ottenute accanto alla stufa, sopra un termosifone, in forno a bassissima temperatura (max 20/24°C) oppure in un essiccatore.
3. Assicurarci che non ci sia traccia di umidità per non compromettere la conservazione della polvere che andremo a ricavare.
4. Frullare le bucce con un frullatore fino ad ottenere una polvere sottile sottile. Se necessario utilizzare un macinacaffè.
5. Conservare la polvere di arancia in vasi di vetro sterilizzati (con fiamma del gas).
Per semplificare l'invasamento, costruire un imbuto con una bottiglia di plastica a "bocca" larga. Tagliare la parte superiore, inserire la "bocca" dentro il vaso e versare la polvere di arancia all'interno, aiutandosi con un cucchiaio
6. Etichettare scrivendo contenuto e data di produzione

Consigli

Utilizzare per aromatizzare impasti, dolci, torte, biscotti e creme (al posto di aromi chimici come Vanillina o fiale di ignota natura) o per fare infusi .

Se ben essiccata e conservata in luogo asciutto, si conserva per molti mesi e profumerà la vostra dispensa.



Aroma naturale di arancia in polvere





Aroma naturale di arancia in polvere

