



## Mandarinas confitadas

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 80 minutos

Para 5 mandarinas

- Si os gustan las frutas confitadas la mandarina es de las mejores. Te recomiendo que busques clementinas pequeñas y de piel fina, quedan mucho mejor.
- Se conservan muy bien en un bote cerrado varios días.
- Puedes servir las solas o con cualquier postre de chocolate, con helado, con unas galletas ricas o con lo que se te ocurra.

### Ingredientes:

550 gr. de clementinas (unas 5)

400 gr. de azúcar

400 gr. de agua

Pon el agua y el azúcar a fuego medio para que se disuelva bien el azúcar.

Lava bien las mandarinas y hazles un corte en cruz que sea pequeño en la parte de arriba.

Cuando el azúcar esté disuelto mete las mandarinas todas con la cruz hacia arriba.

Sube el fuego y espera a que empiece a hervir.

Tapa la cazuela, baja el fuego para que hierva despacio durante 80 minutos, dándoles la vuelta cada 10 minutos.

Retira del fuego, espera a que se templen un poco y pon en tarros de cristal con tapa hasta que vayas a servir.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Mandarinas confitadas