

Рецепт: Цукаты из тыквы

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА



Цукаты из тыквы – вкусное и полезное лакомство, которое гармонично дополняет чаепитие. Сладкую фруктовую закуску обожают и

взрослые, и дети.

Приготовить цукаты оказывается можно и в домашних условиях. Для этого потребуются много времени, но блюдо того стоит. Цукаты из тыквы рецепт простой.

Ингредиенты:

Тыква – 500 гр

Сахар – 200 гр

Апельсин – 1 шт.

Мед – 4 ст.ложки

Сахарная пудра и крахмал для обсыпки

Способ приготовления:

Шаг 1:

Тыкву помыть, очистить от кожуры и семечек, нарезать кубиками. Размер кубиков должен быть около 1,5 – 2,5 см.

Шаг 2:

Выложить нарезанную тыкву в кастрюлю и засыпать сахаром. Выкладывать сахар и тыкву нужно слоями, для того чтобы овощ быстрее пустил сок.

Через 10-12 часов тыква пустит сок, и сахар полностью растворится в жидкости. Тогда можно приступать к следующему этапу.

Шаг 3:

Апельсин очистить от косточек и кожуры, взбить в блендере до однородной массы.

Шаг 4:

Отделить тыкву от сока. Добавить в жидкость мед и апельсиновый

сок, тщательно размешать до однородной массы.

Поставить смесь на плиту и довести до кипения. Добавить в жидкость тыкву, дождаться пока закипит и выключить. Оставить до полного остывания (приблизительно 3 – 4 часа). После этого снова закипятить и снова дать остыть. Повторить процедуру не меньше 3-х раз.

После того, как несколько раз будущие цукаты прокипят и остынут, сироп должен стать очень густым.

Шаг 5:

Отделить цукаты от сиропа и выложить их на противень. Отправить в заранее разогретую духовку на 50 – 60 градусов в режиме с вентиляцией. Оставить там цукаты до полного высыхания.

Шаг 6:

Достать цукаты из духовки и дождаться пока они полностью остынут. После этого смешать сахарную пудру с крахмалом, высыпать на плоскую тарелку и начать обваливать цукаты в присыпке.

После того как кубики немного впитают присыпку, цукаты из тыквы можно считать готовыми и подавать к столу.

Стоит отметить, что в данном блюде есть много неиспользуемых элементов, например, семечки или сироп. Но это вовсе не означает, что их нельзя применить в другой сфере. Тыквенные семечки очень полезны, поэтому после очистки плода, их необходимо отделить от вязкой мякоти, вымыть и высушить. После чего можно употреблять как самостоятельное блюдо, так и добавлять в салаты.

Густой сироп, который не нужен для приготовления цукатов, станет отличной основой для варки киселя, если его смешать с другими ягодами или фруктами.

Цукаты из тыквы готовы.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**