



#### INGREDIENTES:

- La cáscara de 1 naranja entera o a tiras (opcional)
- 200 gramos de agua
- 250 gramos de azúcar
- 1 chorrito de zumo de limón

#### ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix, el agua, el azúcar, la cáscara de naranja, y el zumo de limón, y **mezclar 20 segundos a velocidad 2**. Después sustituir el cubilete de la tapa del vaso, por el cestillo, para que evapore y no salpique, y **programar 15 minutos a temperatura 100 grados velocidad 1**.

**SUGERENCIA:**

- Ideal para poner sobre bizcochos una vez fríos. Y para empapar o emborrachar cualquier tarta que contenga bizcocho. **Riquísimos quedan.**
- Si no queremos ponerle cáscara de naranja, y lo hacemos sin ella, pues lo mismo, pero sin ella. **(Ojo con que nos caiga almibar caliente en la piel, porque ¡abrasa!)**
- Si le ponemos naranja, para que las rodajas queden enteras y sin arrugarse, yo hago ese almíbar en una cazuelita, el azúcar con el agua y cuando empieza a hervir pongo las rodajas de naranja, y lo dejo a chu chu unos 20 ò 30 minutos hasta que empiece a espesar un pelín. No olvidar que cuando se enfríe, queda más espeso. Sacarlo enseguida que esté hecho, y poner en el alimento que lo vayamos a utilizar. Enseguida echar agua a la cazuela, porque los restos cuesta quitarlos cuando se secan. Si lo guardamos, para utilizarlo y que se ablande de nuevo, lo volveremos a poner a calentar.

