



1. OMLIM LA GAVETA D'AIGUA PER A RENTAR LES TARONGES.



2. RENTEM LES TARONGES.



3. PELEM LES TARONGES.



4. SEPREM LA POLPA DE LA PART BLANCA DE LA TARONJA.



5. SEPARAREM LA POLPA DELS PINYOLS.



6. TALLEM LA POLPA A TROSSOS.



7. TALLEM LES PELLS DE LA TARONJA EN FORMA DE «JULIANA», EL MÉS FI POSSIBLE.



8. SEPARAREM LA POLPA DE LES TIRES EN «JULIANA» DE PELL DE TARONJA.



9. COLEM LA POLPA: SEPREM EL CALDO AMB L'ESSÈNCIA DE LA TARONJA I LA POLPA.



10. JA HO TENIM TOT PREPARAT PER A FER LA BARREJA AMB ELS INGREDIENTS I LES ESPÈCIES.



11. HO BARREGEM TOT EN LA CASSOLA (4 KG DE POLPA I 250 GRAMS DE PELL DE TARONJA), PERÒ ELS PINYOLS ELS SEPAREM EN UN SAQUET PERQUÈ NO ES PERDEN.



12. ABOQUEM EL CALDO AMB L'ESSÈNCIA DE LA TARONJA (750 ML).



13. TREBALL EN EQUIP: LA BARREJA AL FOC LA REMENEM PERQUÈ NO SE PEGUE A LA CASSOLA. QUAN BULL 20 MINUTS, TRAEM EL SAQUET DE PINYOLS.



14. PASSATS 30 MINUTS, AFEGIM 3 KG DE SUCRE.



15. JA ESTÀ A PUNT DE CAMEL. HI HA CONSISTÈNCIA.



16. OMLIM ELS POTS DE VIDRE RECICLATS I ELS TAPEM PER A POSAR-LOS AL «BANY MARIA».