

**Sucre Orange-Cannelle**

**ou Sucre de Noël**



**- 3 oranges non traitées
- 1,5 kg de sucre
- 2 càs de cannelle en poudre**

* Prélever les écorces d'oranges bien finement, sans la peau blanche.
* Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.
* Les glisser au four à 120° pendant 1h30.
* Les laisser refroidir sur une grille.
* Mixer les écorces d'oranges en une poudre fine.
* Ajouter le sucre et la cannelle et redonner 2 ou 3 "tours" de mixer.
* Mettre en pots.