Μανταρίνι γλυκό



### Τι χρειαζόμαστε:

* 1 κιλό μανταρίνια μικρά
* 1.250 γρ. ζάχαρη
* λίγο λεμόνι
* 2 βανίλιες
* 2 κούπες νερό

### Πώς το κάνουμε:

1. Βάζουμε τα μανταρίνια σε νερό μία μέρα να φύγει η πολύ πίκρα τους και στη συνέχεια τα βράζουμε 2 φορές πετώντας το νερό τους μέχρι να δοκιμάσουμε λίγο και να δούμε αν έφυγε η πικράδα τους και αν τσιμπιούντε με το πηρούνι.
2. Τα βάζουμε σε κατσαρόλα ρίχνουμε τη ζάχαρη, το λεμόνι και το νερό και τα βράζουμε μέχρι να δέσει το σιρόπι.

https://www.sintagespareas.gr/sintages/mantarini-gliko.html

Χιώτικη μανταρινόπιτα

### Υλικά συνταγής

* **1 πακέτο** φύλλα Κρούστας
* **250 γρ.** καλαμποκέλαιο
* **250 γρ.**ζάχαρη
* ξύσμα από 3 χιώτικα μανταρίνια
* **20 γρ. (1 φάκελο)** Μπέικιν Πάουντερ
* **1** βανίλια
* **5** αβγά χτυπημένα
* **500 γρ.**γιαούρτι αγελαδινό 4% λιπαρά (2,5 κεσεδάκια)
* ***Για το σιρόπι***
* **600 γρ.**ζάχαρη
* **500 γρ.** νερό
* ξύσμα και χυμό από 2 μανταρίνια χιώτικα
* ***Εκτέλεση***
* Ανοίγουμε το φύλλο από τη συσκευασία και το απλώνουμε να στεγνώσει για 15'. Σε μπολ βάζουμε το λάδι, τη ζάχαρη, το ξύσμα, το μπέικιν πάουντερ, τη βανίλια, τα αυγά και το γιαούρτι. Με σύρμα τα χτυπάμε καλά, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Ψιλοκόβουμε το στεγνό, πλέον, φύλλο και το ανοίγουμε με τα δάχτυλα, ώστε να ξεχωρίσει κομμάτι κομμάτι. Το προσθέτουμε στα υγρά υλικά. Ανακατεύουμε πολύ καλά, ώστε να βραχούν τα φύλλα από τα υγρά υλικά. Βουτυρώνουμε ή λαδώνουμε μακρόστενο ταψί 45x27 εκ. και αδειάζουμε τη μανταρινόπιτα. Πρέπει να είναι λεπτή σε πάχος. Ισιώνουμε την επιφάνεια με κουτάλι. Αφήνουμε να σταθεί για 15' σε θερμοκρασία δωματίου. Την ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC στις αντιστάσεις, στην κάτω σχάρα, ή στους 160οC στον αέρα, στη μεσαία σχάρα. Ψήνουμε για περίπου 35', μέχρι να ροδίσει και να σταθεροποιηθεί. Σιροπιάζουμε τη ζεστή μανταρινόπιτα με το κρύο σιρόπι.  
     
  Για το σιρόπι  
     
  Βάζουμε σε κατσαρόλα τη ζάχαρη και το νερό. Ανακατεύουμε μέχρι να πάρει βράση. Βράζουμε για 5'. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το χυμό και το ξύσμα. Αφήνουμε να κρυώσει. Περιχύνουμε με το κρύο σιρόπι τη ζεστή μανταρινόπιτα. Για μέγιστο γευστικό αποτέλεσμα και σωστό σιρόπιασμα, από πάνω μέχρι κάτω, η στρώση της πίτας πρέπει να είναι λεπτή. Τη σερβίρουμε σε θερμοκρασία δωματίου ή παγωμένη, με μια μπάλα παγωτό.  
     
  Tip  
     
  Αν αφήσουμε τη μανταρινόπιτα να σταθεί για 15', αφού αναμείξουμε τα υλικά, τα φύλλα θα ρουφήξουν όλη τη γεύση και το άρωμα των υλικών. Έτσι, τα φύλλα θα φουσκώσουν και η πίτα μας θα γίνει αφράτη. Για μέγιστο γευστικό αποτέλεσμα και σωστό σιρόπιασμα, από πάνω μέχρι κάτω, η στρώση της πίτας πρέπει να είναι λεπτή.

<http://www.argiro.gr/Recipe/%CE%A7%CE%B9%CF%8E%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%B7-%CE%BC%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B1%CF%81%CE%B9%CE%BD%CF%8C%CF%80%CE%B9%CF%84%CE%B1-%CE%A4%CE%BF-%CE%A0%CF%81%CF%89%CE%B9%CE%BD%CF%8C-20-11>

Γρήγορο λικέρ μανταρίνι

### Τι χρειαζόμαστε:

* 1,5 λιτρο κρασί λευκό ή ρετσίνα
* 750 γρ ζάχαρη κρυσταλλική
* 2 ξυλάκια κανέλας
* 5-6 γαρύφαλλα
* χυμός από 2 μανταρίνια
* φλούδες από 4 μανταρίνια

### Πώς το κάνουμε:

1. Τα βράζω όλα μαζί για 10 λεπτάκια.
2. Όταν κρυώσει καλά (εμείς το αποθηκεύουμε την επομένη), γεμίζουμε το μπουκάλι.

### Λίγα μυστικά ακόμα

Με την ιδια συνταγή, μπορούμε να κάνουμε και λικερ με αμπαρόριζα στη στιγμή. Δηλαδή, χρησιμοποιούμε 1,5 λίτρο κρασί κόκκινο αντί του λευκού, και ένα ματσάκι αμπαρόριζα αντί των μανταρινιών και βράζουμε πάλι όλα μαζί για 10' λεπτα.

Σερβίρεται παγωμένο

<https://www.sintagespareas.gr/sintages/grigoro-liker-mantarini.html>