

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di vaniglia (in acqua)

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 640g di zucchero
- 1/2 tazza d'acqua
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 cucchiaino (non pieno) di vaniglia

PREPARAZIONE

- 1 Mettete lo zucchero con l'acqua a bollire mescolando all'inizio. Quando sarà molto denso (ve ne accorgete quando versandone una goccia in un piatto con l'acqua non si scioglierà) versate il succo di limone, lasciate bollire ancora un po' e poi toglietelo dal fuoco. Vuotatelo in un grande contenitore di smalto o di ceramica e fatelo raffreddare fino a diventare tiepido. Allora mettete la vaniglia e cominciate a girare continuamente con un cucchiaio di legno, sempre nello stesso verso fino ad imbiancarsi e ad addensarsi.