

MARMELLATE E CONSERVE

Gelatina di limone al cointreau

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

10-12 limoni (1/4 l di succo)

1 kg di zucchero

4 cucchiari di cointreau.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la buccia del limone, solo la parte gialla, a fettine sottili.



2 Cuocere le buccette di limone per 15-20 minuti per due volte.

Aggiungere ai limoni spremuti ed allo zucchero e cuocere per 4 minuti. Quando è pronta, invasare e capovolgere.

Per avere le bucce distribuite uniformemente nei vasetti, rigirarli mentre si raffreddano.





3 La gelatina si presenta liquida, per controllare la consistenza corretta mettere un cucchiaino su un piattino e soffiarsi sopra, quindi, riporre in freezer per farla raffreddare velocemente. Una volta raffreddata, capovolgere il piattino. Se la gelatina non scivola è pronta essere invasata.