

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Marmellata di albicocche

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

2 kg di albicocche

1

6 kg di zucchero.

## PREPARAZIONE

**1** Snocciate le albicocche e rompete 10 noccioli per prendere la mandorla.

Mettete in una pentola lo zucchero e la frutta lasciando cuocere per 35 minuti; aggiungete le mandorle e lasciate cuocere ancora un po'.

**2** Il tutto sarà cotto quando sarà diventato denso.