

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Succo di albicocche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

limone
zucchero
albicocche.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene le albicocche e mettetele cuocere senza nocciolo con poca acqua. Quando sono molto morbide passatele attraverso un setaccio di crine a trama larga e raccogliete il succo e la polpa in una terrina. Aggiungete lo zucchero nella proporzione di 250 g per ogni litro di succo e il succo di 4 limoni.
- 2 Amalgamate bene, versare nei vasi fino a un centimetro e mezzo dall'imboccatura. Pulite i bordi con cura. Applicare le capsule, chiudendo decisamente ma senza forzare troppo e fate bollire per non meno di 25 minuti.