

MARMELLATE E CONSERVE

Aroma naturale per colomba di Pasqua

di: *francesco82*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO 6 gr

ARANCIA CANDITA 120 gr

SCORZA DI LIMONE 4 gr

VANIGLIA in polvere - 2 gr

ACQUA 14 gr

SALE 1 gr

ZUCCHERO 20 gr

MIELE 20 gr

SCIROPPO DI GLUCOSIO 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Nel boccale del bimby (o in una casseruola) versiamo l' acqua con l' acqua ai fiori d' arancio, il sale e lo zucchero e cuociamo 5 minuti a 100° vel.1 se usate il bimbi (o a fiamma

bassa mescolando).



- 2** Uniamo nel boccale il miele, lo sciroppo di glucosio, l' arancia candita, la scorza del limone e la vaniglia e omogenizziamo 10 sec. vel. 8, apriamo il boccale, raccogliamo il trito con la spatola e facciamo andare nuovamente 50 sec. vel. 5.



- 3** Se non avete il bimby potete usare un cutter, in quel caso versate tutto dentro e riducete il tutto in purea molto fine.

Togliamo il mix aromatico dal boccale e versiamolo in un barattolo a chiusura ermetica.

Conserviamo la pasta ottenuta per 10/15 giorni.

