



Amarene sciroppate - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Marmellata - sciroppo - conserva

Ingredienti:

500 g di amarene
zucchero

Procedimento:

Lavare, asciugare e denocciolare 500 gr di amarene.

Pesare le amarene così ottenute e con la metà del loro peso in zucchero, metterle a riposo in un vaso chiuso ermeticamente.

Disporre il vaso sul davanzale della finestra esposto al sole per 40 gg. e otterrete delle ottime amarene da mangiare sul gelato, o per decorare le vostre torte o le zeppole di S.Giuseppe.

P.S. Non buttate via i noccioli delle amarene perchè serviranno per fare il liquore all'amarena che ho postato nel LIQUORARIO!!!!!!

Postata da Annalun@

Ingredienti:

Un chilo di amarene snocciolate
300 gr di zucchero
3 mandorle amare pestate finemente

Procedimento:

Snocciolare le amarene, metterle tutte insieme con lo zucchero (3 etti circa ogni kg di amarene) e le mandorle.

24 ore dopo raccogliere il sugo e farlo bollire per 10/15 minuti.

Versarlo bollente sulle amarene.

Dopo 24 ore ripetere l'operazione.

Dopo 24 ore bollire ancora il sugo per 15 minuti e versare il tutto nei vasetti sterilizzati.

Chiudere, capovolgere e far raffreddare.