

Dulceata de capsuni



Dulceata de capsuni, ivita pe neasteptate, cand din restul capsunilor pe care le-am cumparat acum cateva zile din piata am ramas cu o portie cam „ofilita” ☐

...si, cum mai nou tind sa simplific lucrurile, m-am gandit sa fac o dulceata rapida!

Se face foarte usor! Nu puteti da gres cu ea (este prima data cand fac dulceata de capsuni dar sa nu spuneti nimanui ☐).

Ingrediente:

- 1 kg capsuni
- 800 g zahar
- 1 lingurita zeama de lamaie (optional)

Dulceata, sa stiti, s-a consumat imediat!!! ☐



Alte idei de gem, dulceata gasiti aici: **Conserve dulci**

Mod de preparare:

Tot ce am facut a fost sa presar cu zahar (din abundenta...am pus vreo 800 g) parfumatele capsuni, dupa ce in prealabil le-am spalat si taiat pe cele care erau prea mari.

Le-am lasat apoi o jumatate de zi „sa-si lase zeama”:



Le-am pus apoi pe foc, la foc mic, pret de aproximativ o ora:



La final, m-am trezit cu o minunatie de dulceata!!!! Cu o culoare extraordinara (eu n-am mai pus zeama de lamaie):



Extrem de simplu, nu?! ...mie asa mi s-a parut: simplu si delicios!!!

Ce bine ca nu mi-am urmat, ca de obicei, primul impuls care-mi dicta sa le transform in sirop.

Sa o incercati, e ca o joaca de copil...si in preparare, si la gust!

□



Laura Sava