

Dulceata de capsuni

[shashin type="photo" id="15041" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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!

E cea mai usoara dulceata facuta de mine pana acum si cu cele mai bune rezultate (bineee, asta si este prima data cand fac dulceata de capsuni dar sa nu spuneti nimanui :D)

Tot ce am facut a fost sa presar cu zahar (din abundenta...adica vreo 800 g) parfumatele capsuni...care, sa zicem ca au fost 1 kg...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”:



...dupa care le-am pus pe foc, la foc mic, pret de aproximativ o ora:



...iar la final m-am trezit cu o minunatie de dulceata!!!!



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! ☐



P.S. Dulceata s-a consumat imediat!!! ☐