

Dulceata de gutui rase



Aceasta dulceata de gutui, de gutui rase, e o bunatate de dulceata, inspirata din minunata carte: Bucataria romaneasca de ieri si de azi, primita cadou cu ocazia castigarii unui onorant **premiu** ☐

Se face rapid si are o aromaaaa!!!!!!!!!!!!

E prima oara cand fac dulceata de gutui, desi pomisorii nostri au fost in fiecare toamna arhiplini..

Anul viitor, promit sa fiu mai harnicuta si sa prepar si-o tura de peltea ☐



Ingrediente:

- 500 g. gutui rase (se cantaresc dupa ce le-ati ras)
- 3 pahare mici cu apa
- 800 g. zahar tos
- 1 pliculet de zahar vanilat
- o jumătate de lamaie
- bucati de nuca (optional)

Mod de preparare:

Se fierbe zaharul cu apa pana cand se obtine un sirop legat. Se ia de pe foc si imediat se curata gutuile si se dau pe razatoare. Nu se rad mai devreme, fiindca daca stau mult timp, se inrosesc. Gutuile rase se pun la fiert in siropul obtinut pana se leaga suficient.

Cand e aproape gata, se adauga zaharul vanilat, zeama de lamaie si eventual, bucati de nuca.

Va ademenesc cu cateva poze :))





...aici cu o [gogoasa](#) delicioasa langa □

