

Dulceata de smochine coapte



Nici nu va puteti imagina cat de fericita am fost cand, acum cateva zile, a venit mami a mea acasa cu o plasa plina cu smochine!!!!!!!!!!!! ☐

Am visat la dulceata asta de smochine de cand am savurat-o pentru prima oara in Grecia, intr-un cornet de inghetata (de-aia am si reprodus-o repede, acasa: **Inghetata de vanilie cu smochine in sirop**)

Este...nici nu stiu cum sa v-o descriu mai bine...aah, poate perfecta?! :))

Ingrediente:

- 35 de smochine coapte
- 1 kg. zahar
- 500 ml. apa
- 1 lamaie

Mod de preparare:

Se spala smochinele. Se fierb 5 minute in apa clocotita, dupa care se scot cu spumiera si se lasa la scurs.

Separat, se face un sirop din apa, zahar si lamaia bine spalata si taiata felii cu tot cu coaja (o lamaie bio ar fi fericita sa va ajute :P). Este necesara aceasta cantitate de apa mai mare pentru sirop deoarece smochinele nu au suc, iar dulceata se fierbe timp de doua zile).

Se pun smochinele in sirop si se fierb la foc mic, cca. 20-25 de

minute, din momentul in care au dat primele clocote.

La inceputul fierberii (primele 5-10 minute de cand a inceput sa fiarba) imediat dupa ce apare spuma mai multa, cratita trebuie trasa de pe foc, scuturata usor cu amandoua mainile, inlaturata spuma si pusa din nou pe foc.

Cand e gata, se ia vasul de pe foc si se aseaza in camera, acoperit cu un servet curat, inmuat in apa si bine stors.

A doua zi dulceata se repune pe foc si se lasa la foc potrivit pana se leaga (cca.15-20 minute).

Pentru a evita ca dulceata sa se prinda de fund, cratita trebuie, din nou, scuturata in timpul fierberii, iar fructele vor fi doar usor amestecate (impinse in sirop) cu spumiera.

Demonstratia delicioasa, in imagini ☐







Nu cred ca vor prinde iarna, hihi, si deci cu atat mai putin vara, dar nu-i nimic fiindca la anu' voi fi pregatita ☐

Am de gand sa prepar si dulceata din smochine verzi, asa cum am mancat in Grecia, cu inghetata ☐

Daca aveti noroc si mai gasiti smochine (chiar coapte bine), rasfatati-va cu un borcan ☐