

Jeleu de soc cu mere



De ce va arat acest jeleu de soc cu mere chiar acum (am facut si gem de mere in urma lui) va veti intreba, poate...

Pai, e simplu: pentru ca a avut onoarea de a intra in compozitia celor mai haioase fursecuri din iarna care abia a inceput:

Cizmulite pentru Mos Nicoale, pe care vi le voi arata numaidecat ☐
E foarte aromat si delicios, si vi-l recomand cu toata inima!!! Nu e tarziu inca sa-l faceti, mai ales daca aveti deja in camara cateva sticle de **sirop de soc**

Inlocuieste cu succes siropul de sfecla sau de artar, care nu ne prea sunt la indemana.

Ingrediente:

- 1 litru **sirop de soc**
- 400 ml suc de mere, proaspat stors
- 300 g zahar
- zeama de la 1 lamaie

Mod de preparare:

Se amesteca ingredientele si se fierb, amestecand continuu, pana cand siropul capata o culoare frumoasa de caramel (cca. 1 ora). Se

adauga zeama de lamaie, se mai lasa sa dea cateva clocote si se verifica daca e destul de „legat” punand o picatura pe o farfurie. Daca se prelinge usor, e gata, nu il lasati mai mult ca se face beton :)))

...mai bine sa fie mai lichid decat prea gros...

Se pune siropul fierbinte in sticle/borcane ce se inchid ermetic:





P.S. Daca sinteti (si) mai norocosi, si aveti sirop de mure, il puteti inlocui pe cel de soc ☐