



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Chestnut caramelos

Kestane Şekeri



500 gramos Chestnut
3 vaso de azúcar granulada
2 - 3 gotas de jugo de limón

- # Ponga demasiada agua en una profunda olla, hervir las castañas a fuego medio hasta que ablande.
- # Peel el exterior y forros interiores de las castañas.
- # Ponga 3 tazas de agua y 3 tazas de azúcar granulada en una olla, hervir hasta que llega a la derecha consistencia, añada el jugo de limón en ella.
- # Eliminar el jarabe de que tiene derecho la coherencia de la estufa. Cuando se convierte en un poco tibia, poner las castañas en el mismo. Hervir por media hora más bajos de calor y, a continuación, sacarlo de la estufa.
- # Descanso durante la noche las castañas en el jarabe en la olla que está cubierto.
- # El día después, de nuevo hervir durante unos 20 minutos.
- # Hervir las castañas de esta manera durante 3 días. (20 minutos para cada día). Añadir 3 - 4 cucharadas de agua en el jarabe, debido al aumento del jarabe en la olla hirviendo después de cada proceso.
- # Después de que el proceso de ebullición final, coloque las castañas en el colador.
- # Drain su jarabe y, a continuación, pack con las pequeñas piezas de papel de aluminio. Tienda de ellos en el refrigerador.

Nota: La preparación de castañas dulces toma demasiado tiempo, pero no es tan difícil. A causa de los precios de venta de este caramelo en la tiendas, cocinar en casa es más lógico.