



Zucchero di Mela

Elma Şekeri



2 mele gilden oppure starking
4 pezzi di zucchero sequestro
3-2 gocce di limone

- # Le mele si lavano.poi si asciugano e si levano i staminali.
- # I bastoncini lughezze di 15 o 20 cm si inseriscono nella parte staminali di mela.
- # Poi ina una pentola piccola si mettono gli zuccheri.
- # Poi la pentola si inserisce sul fuoco medio. Quando gli zuccheri si sciolgono si aggiungono le gocce di limone e poi si leva subito dal fuoco.
- # Poi le mele si mettono dentro miscelato di zucchero e si rotolano bene ppi si mettono ad una parte per asciugare.
- # Dopo aver freddato si nuovo si mettono le mele dentro di zucchero sciolto.
- # Si ripete di fare la stessa cosa finle le.mele diventano come lo zucchero.
- # Si servirsi dopo diventate dure.

Nota: Zucchero sequestri non si bollisce tanto perché può diventare piccante però si può riscaldare.