



## Sciroppto d'Ananas

Ananas Şurubu



1 ananas  
1,5 bicchieri d'acqua  
1,5 bicchieri di zucchero  
1 cucchiaino sale di limone

- # Dopo aver sbucciato l'ananas si taglia.
- # Nell'acqua bollente si mettono ananas e si cucinano finché diventano mezzo morbide.
- # Poi si ne vado al fuoco e si passa dal Blender insieme con l'acqua.
- # Alla sopra si aggiunge lo zucchero e si continua a cucinare finché diventa denso.
- # In questo momento le sicuro mese levano con il cucchiaio.
- # Dopo mezz'ora si aggiunge sala di limone e si pulisce ancora per 4-5 minuti poi si leva dal fuoco.
- # Lo sciroppto si lascia nella pentola per settare poi si riempisse nel barattolo dopo si conserva nel frigo.
- # Per servizi in un bicchiere d'acqua fredda si mette due cucchiai sciroppto d'ananas e si miscelano.

Nota: Paese d'ananas è Sudafrica.