



Composto di Melacotogna con Caramella

Karamelli Ayva Kompostosu



5 mele cotogne grosse
2,5 bicchieri di zucchero
1 cucchiaino succo di limone
8 bicchieri d'acqua

- # In una pentola grande si mette lo zucchero e si inserisce sul fuoco medio alla sopra si aggiunge il succo di limone.
- # Si cucina finché arriva alla coerenza di cremata.
- # Poi si spegne il fuoco e si aggiunge l'acqua calda. In questo momento si deve essere in attento perché si può arrivare alla faccia la crema di zucchero.
- # Poi se aggiungono le mele cotogne lavate e tagliate.
- # Si cucinano finché i pezzi di mele cotogne diventano bene morbide.
- # Poi si aspetta di freddare per un po' e dopo il composto preparata si riempisce nei barattoli e si inserisce nel frigorifero.
- # Si porta al tavolo in fredda.

Nota: Con questa tariffa si possono preparare il composto di mela e di pera.