



## Zucchero all'Alum

Saplı Şeker



1 bicchiere zucchero polverato  
Mezzo bicchiere d'acqua  
3 cucchiaini succo di viscela bollita  
1 cucchiaino succo di limone  
Olio di mandorle senza pudore

- # Zucchero e l'acqua si mettono in una ciotola piccola e si mettono sul fuoco medio.
- # Si miscela ogni tanto e il momento vicino di bollimento si aggiunge succo di viscela bollita.
- # nel momento di coerenza si aggiunge succo di limone.
- # Per capire se ha coerenza o no si prende con un cucchiaino e si mette su un piatto se rimane in rotondo vuol dire che in coerenza.
- # Poi si capisce anche dopo aver messo nel piatto se si schiaccia con il cucchiaino a lungo poi si aggiunge lo sciroppo.
- # Gli stampi di ghiaccio si oliano con olio di mandorle. poi la miscelata caldo si svuota negli stampi.
- # Dopo aspettato per un po negli stampi , si mettono i stuzzicadenti nel momento vicino di solidare.
- # Dopo solidato si fanno uscire dagli stampi e si servono.

**Nota:** Si possono usare il succo bollito delle tutte le frutta rosse.