

Amarene sciropate

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

2000 g amarene

2000 g zucchero

Preparazione

Tagliate il picciolo delle amarene a circa un centimetro dalla base. Sciacquatele in una terrina ed asciugatele molto delicatamente, poi sistematele nei vasetti cercando di non lasciare spazi vuoti. Spolverizzatele con abbondante zucchero e chiudete ermeticamente. Mettete i vasetti al sole per circa 40 giorni, in questo modo le amarene e lo zucchero formeranno uno sciroppo. Ogni tanto capovolgete i vasetti e muoveteli un po'. Trascorso questo tempo potrete già gustarle o utilizzarle per guarnire dolci e gelati.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>