

Succo di frutta

Scritto da Adelina

Giovedì 07 Novembre 2013 10:59 - Ultimo aggiornamento Giovedì 07 Novembre 2013 11:15

- 1 kg di frutta ben matura
- 50 gr di zucchero di canna integrale oppure miele o malto
- 1 limone naturale (succo)
- 500 ml acqua

Pulire la frutta e se necessario togliere la buccia e semi.

Portare sul fuoco insieme allo zucchero e acqua , cuocere dolcemente finche' non risulta bella morbida.

Togliere da fuoco e frullare il tutto con il minipimer fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiungere il succo di limone e riportate sul fuoco fino a sobbollire.

A questo punto passare direttamente all' imbottigliamento in bottiglie sterilizzate.

Coprire con una coperta in modo che stiano al caldo.

Conservazione anche 1 anno