



ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ

ΥΛΙΚΑ:

1 κιλό ακτινίδια

1 ½ κιλό ζάχαρη

2 κουταλιές γλυκόζη

2 λίτρα νερό

Φύλλα αρμπαρόριζας ή 3 βανίλιες

Εκτέλεση :

Καθαρίζουμε τα ακτινίδια και τα βάζουμε για μια ώρα σε ασβεστόνερο .Πλένουμε τα ακτινίδια και τα βάζουμε για δυο ώρες σε μείγμα ξινού με νερό. Βράζουμε μέχρι το γλυκό μας να δέσει και προσθέτουμε την γλυκόζη με τα αρώματα της επιλογής μας.

Συνοδεύεται με ασπρισμένα αμύγδαλα τα οποία μπορούμε να τα τοποθετήσουμε στο κέντρο του ακτινιδίου.

Καλή επιτυχία

Κατράνη Γιούλα



ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 κιλό ακτινίδια**
- 1 ½ κιλό ζάχαρη**
- 2 κουταλιές γλυκόζη**
- 2 λίτρα νερό**
- 5 Φύλλα αρμπαρόριζας ή 3 βανίλιες**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ξεφλουδίζουμε και πολτοποιούμε τα ακτινίδια. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τον πολτό ακτινιδίου με τη ζάχαρη και προσθέτουμε ένα ποτήρι νερό και τα βράζουμε μέχρι η μαρμελάδα να δέσει. Προσθέτουμε πέντε λεπτά πριν κατεβάσουμε την μαρμελάδα από την φωτιά την γλυκόζη και τα αρώματα της αρεσκείας μας. Αποστειρώνουμε τα βάζα μας και βάζουμε την κρύα πλέον μαρμελάδα μας.

Καλή επιτυχία

Κατράνη Γιούλα