

MACERAT D'ALBERCOC



Els mesos de maig i juny són temps d'albercocs. En teniu a casa que vulgueu aprofitar?

Us propòs un macerat per a unes postres delicioses que podem acompanyar amb alguna galleta, iogurt o simplement tot sol.

QUÈ NECESSITES?

- 1kg d'albercocs
- 30ml de suc de llimona
- 100ml de xarop d'atzavara, mel...
- Un polsim de sal



COM FER-HO?

- 1- Renta i treu el pinyol dels albercocs
- 2- Posa'ls en un bol, tallats per la meitat o a trossets més petits, amb el suc de llimona, la sal i el xarop.
- 3- Mescla-ho bé i deixa'ls macerar unes 3h. Durant aquest temps pots anar remonent de tant en tant.

Ja ho tens a punt. Molt bon profit!!!