20 Σεπτεμβρίου 2014

Σταφύλι γλυκό του κουταλιού

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Τα γλυκά κουταλιού, εκτός από πεντανόστιμα, είναι όμορφη ιδέα για δώρο.

Εκτέλεση

Αφού πλύνουμε το σταφύλι και το στραγγίσουμε, το βάζουμε σε κατσαρόλα σε πολύ χαμηλή φωτιά μέχρι να πιει τα υγρά του, περίπου 6΄-7΄. Έπειτα προσθέτουμε τη ζάχαρη και το νερό. Ξαφρίζουμε την επιφάνεια όποτε είναι αναγκαίο. Αφήνουμε το γλυκό να δέσει σε χαμηλή φωτιά. Τέλος, προσθέτουμε το λεμόνι, τα καβουρντισμένα αμύγδαλα και την αρμπαρόριζα και αφήνουμε να βράσει 1΄.

Για να ετοιμάσουμε τα καβουρντισμένα αμύγδαλα: αραδιάζουμε τα αμύγδαλα σε ταψάκι και ψήνουμε για 10΄ στους 200°Cμέχρι να ροδίσουν.

Υλικά
1 κιλό σταφύλι (σουλτανίνα)
1/2 κιλό ζάχαρη
1 φλ. νερό
1 κλωνάρι αρμπαρόριζα
1/2 λεμόνι (χυμός)
200 γραμμ. αμύγδαλο καβουρντισμένο
Πηγή: argiro.gr