

Σπιτικό γλυκό του κουταλιού ακτινίδιο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

1 κιλό ακτινίδια σκληρά

1 κιλό ζάχαρη

1 σφηνάκι ρούμι

8-10 φύλλα δυόσμου

Χυμό από 1 λεμόνι

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τα ακτινίδια και τα κόβουμε σε ροδέλες πάχους 1 εκατοστού. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε στρώσεις από ακτινίδια εναλλάξ με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το ρούμι και αφήνουμε στο ψυγείο για 24 ώρες. Βγάζουμε την κατσαρόλα από το ψυγείο, προσθέτουμε το δυόσμο και βράζουμε για 10 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε το χυμό από το λεμόνι και βράζουμε για 10 ακόμη λεπτά σε χαμηλή φωτιά μέχρι να δέσει το γλυκό. Αποθηκεύουμε σε γυάλινα βάζα τα οποία φυλάσσουμε στο ψυγείο.

Πηγή: neadiatrofis.gr