



KANDYZOWANY ANANAS
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 1 kg świeżego ananasa (waga po obraniu ze skóry i pozbyciu się części niejadalnych),
- 1 litr wody,
- 1 kg cukru.

Wykonanie:

1. Ananas obierz ze skóry, pozbądź się zdrewniałego wnętrza i liści. Miąższ pokrój w plastry, mniej więcej 0,5 cm, a następnie w kosteczkę (ok. 1 cm, ale wielkość i kształt zależy od Ciebie).
2. Przygotuj syrop. Zagotuj litr wody i dodaj do niego około 330 gram cukru. Rozpuść go w gotującej się na średnim bądź małym ogniu wodzie. Potrzyj syrop przez 3 -4 minuty na palniku. Następnie zdejmij garnek z ognia.
3. Ananasa umieść w sitku lub durszlaku włożonym do głębokiej miski tak, aby naczynie dotykało dna sita. Zalej pokrojone cząstki syropem. Odstaw całość na 24 godziny.
4. Następnego dnia odsącz ananasa. Syrop przelej do garnka i rozpuść w nim około 170gram cukru na średnim ogniu. Ponownie owoce zalej słodką mieszaniną. I tak postępuj przez kolejne 3 dni (w sumie zużyjesz kilogram cukru).
5. Ostatniego dnia wyjmij z syropu kawałki ananasa, rozłóż je na papierze do pieczenia i włóż do piekarnika rozgrzanego do 140 – 150 stopni Celsjusza na kilka minut (10- 15 minut). Owoce mają w tym czasie osuszyć się z nadmiaru syropu, więc musisz sam kontrolować czas. Wystudź cząstki i umieść w szczelnym naczyniu.