

CEREZAS ENTERAS EN ALMIBAR



INGREDIENTES:

- 1 kg. de cerezas
- 1 kg. de azúcar

ELABORACIÓN:

Lavar las cerezas, quitarles el cabito y cocinarlas en agua hirviendo durante 10 min.

Retirlas y escurrirlas.

Preparar un almíbar liviano con el azúcar y $\frac{1}{4}$ litro de agua. Cocinar en este almíbar las cerezas hasta que comiencen a ponerse transparentes.

Retirara las cerezas y envasarlas en un frasco esterilizado. Cocinar el almíbar durante 10 min. más y vértelo en los frascos para cubrir las cerezas, dejando 2 cm. libres.

Tapar y esterilizar durante 20 min.