

## **DURAZNOS EN ALMIBAR**



### **INGREDIENTES:**

- 1 kg. de Duraznos amarillos no muy maduros.
- 400 gr. de azúcar
- 1 litro de agua.

### **ELABORACIÓN:**

Sumergir los duraznos en agua hirviendo durante 2 min. Retirarlos y pasarlos por agua fría.

Pelarlos, cortarlos por la mitad y retirarles el carozo.

A parte, preparar un almíbar con 400 gr. de azúcar por cada litro de agua.

Colocar las mitades de los duraznos en un frasco de boca ancha previamente esterilizados.

Una vez que están bien acomodadas, verter el almíbar aún caliente y cubrirlos bien. Tapar el frasco y esterilizarlo durante 25min.

Otra opción: se puede colocar una cereza en el hueco de cada duraznos, para aportar otro sabor.