





Syrop brzoskwiniowy

Idealny jako smarowidło do tostów, polewa do lodów lub nadzienie do naleśników

 Czas na High: 30 min

 Czas na Low: 1,30 H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 4 dojrzałe brzoskwinie, obrane i posiekane
- 2 łyżki syropu klonowego
- 1/4 szklanki brązowego cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 2 łyżki niesolonego masła, pokrojonego w kostkę
-



Wykonanie:

Brzoskwinie włożyć do wolnowaru i wymieszać razem z syropem klonowym, brązowym cukrem, cynamonem i ekstraktem waniliowym. Dodaj masło.

Przykryj wolnowar i gotuj na LOW, aż brzoskwinie będą miękkie, a sos będzie gęsty, o konsystencji syropu około 1 do 1 ½ godziny, mieszając w połowie czasu gotowania.

Podawaj na ciepło lub całkowicie ostudź. Zamknij w pojemnikach i przechowuj w lodówce do 5 dni.