

KASZTANY GLAZUROWANE



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jadalne kasztany	1 kg
woda letnia	1 l
cukier	2 kg
miąższ z laski waniliowej	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kasztany wrzucić na gorącą wodę i gotować 15 minut, przelać zimną wodą, obrać. Wodę zagotować z cukrem i miąższem z laski wanilii na gęsty syrop. Dodac kasztany, gotować 10 minut. Odstawić w misie na 4 godziny do nasączenia, znów zagotować i odstawić do następnego dnia. Powtarzać tę czynność przez 5 kolejnych dni, aż kasztany dobrze nasiąkną cukrem. Ostrożnie wyjąć, wysuszyć w słabo nagrzanym piekarniku. Włożyć w foremki z karbowanego papieru, przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.