



Marmellata di noci pesche e caffè

Ingredienti

1 kg di noci pesche

500 g di zucchero

30 g di caffè solubile

2 cucchiaini di succo di limone

Un sapore molto particolare ben adatto alla prima colazione

lavare, snocciolare e fare a pezzi le noci pesche. Metterle nella pentola, unire lo zucchero e il succo di limone e far cuocere. A metà cottura aggiungere il caffè. Quando una goccia di marmellata si rapprende su un piattino freddo la marmellata è pronta.

Se desiderate avere una marmellata passata, allora frullate con il frullino ad immersione. Invasare, chiudere bene e sterilizzare a bagnomaria.