

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.