



Microonde: Ciliegie sciroppate - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

dolce - microonde - ciliegie - conserve

Ingredienti:

1 kg ciliegie pulite e snocciolate
250 gr. zucchero semolato

Preparazione:

Mettere le ciliegie pulite in un contenitore Pyrex, aggiungere lo zucchero, coprire con un piatto e far bollire al MO al max potenza, mescolando 1 volta. Scostare un po' il piatto e far andare altri 5-6 min, a media potenza. Schiumare e invasare in vasetti sterilizzati, coprire e far sterilizzare di nuovo.



[immagine non più disponibile]

[immagine non più disponibile].