

آبنبات میوه ای درست کنیم

6 دی 1401

اگر می خواهید سفره خود را رنگی کنید، حتما آبنبات میوه ای تهیه کرده و در کنار خوراکی های دیگران برای سرو مهمانان قرار دهید. در ادامه طرز تهیه آبنبات میوه ای را آموزش داده ایم.

مواد لازم آبنبات میوه ای

میوه دلخواه به میزان لازم

شکر ۱ پیمانه

آب ۱ پیمانه

رنگ خوراکی یا زعفران به مقدار لازم

طرز تهیه آبنبات میوه ای

ابتدا میوه های مورد نظر را به خوبی بشویید. میوه ها را به شکل و اندازه دلخواه با یک چاقوی تیز برش بزنید. درون قابلمه ای شکر و آب را ریخته و مخلوط کنید.

قابلمه را روی حرارت قرار دهید تا مخلوط شکر و آب به جوش بیاید و تمام دانه های شکر در آب حل شود. میوه هایی را که از قبل برش داده اید داخل قابلمه بریزید و زیر حرارت را کم کنید. رنگ خوراکی یا [زعفران](#) را بیافزایید.

۴۰ دقیقه اجازه دهید تا میوه درون این شربت به آرامی حرارت ببیند. برش های میوه را از داخل شربت خارج کرده و آن ها را بر روی یک ورقه سیلیکونی قرار دهید. اجازه دهید تا به طور کامل خشک و خنک شود.

آبنبات های میوه ای شما آماده است، می توانید آن ها را در ظرف دلخواه بریزید.