

Melocotón en almíbar de Rebbia®**Ingredientes**

Melocotones de buena calidad, preferentemente de variedades tardías
85 g de Rebbia® por cada litro de agua

Preparación

Cortar los melocotones por la mitad para quitarles el hueso.

Pelar y, si son muy grandes, cortarlos a trozos.

Almíbar:

Preparar en un recipiente aparte: 100 g de Rebbia® por litro de agua.

Para llenar los botes, ir colocando los trozos hasta que falten unos 4 cm para llegar al borde y terminar de rellenar con el almíbar de Estevia.

Tras habernos asegurado de que los botes están bien cerrados, dejarlos hervir durante 10 minutos al baño María.

Dejar enfriar y ya puede guardarse en la despensa.

Se puede consumir durante todo el año siguiente. Es un postre muy bueno, y este almíbar no es tan pesado como el de azúcar.



Dificultad: Fácil

Autor: Ana, la sevillana