

Dulceață de Nuci verzi Tocate

– Se prepară foarte ușor și este extraordinară



Dulceață de Nuci verzi



Nucile sunt perfecte și recomandate pentru consum. Din aceste minunății putem pregăti o multitudine de rețete, de la renumita umplutură pentru cozonac, la nucată sau lichior de nuci, până la **faimoasa dulceață de nuci verzi**. De data aceasta, am ales să fac dulceață din nuci verzi tocate, mărunțite la cuțit pentru a echilibra gustul. **Rețeta este foarte ușoară**, ai nevoie doar de puțină răbdare, în rest, dulceața de nuci verzi se prepară simplu.

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 200 nuci verzi, aproximativ 2-2,2 kg, culese în prima parte a lunii iunie
- 1-1,5 kg zahăr, în funcție de preferințe
- lămâie, pentru a pune în apă ca să nu oxideze nuca
- 50 ml zeamă de lămâie
- 300 ml apă

1. Pune nucile într-un bol cu apă rece și sucul de la o

lămâie. Adaugă și coaja lămâii în apă.

2. Curăță 200 de nuci verzi, îndepărtând capetele și coaja verde, similar curățării unui cartof. După curățare, scufundă nucile în apă cu lămâie pentru a preveni oxidarea.
3. Schimbă apa de 4-5 ori în 24 de ore. În prima și a doua apă adaugă lămâie, iar în următoarele nu. După 24 de ore, nucile sunt gata de a fi pregătite pentru dulceață.
4. Scoate nucile din apă și taie-le în bucățele mici, pentru a evita dulceața excesivă în cazul în care le lași întregi.
5. Pune 1,1 kg de zahăr (50 g la 100 g de nuci) într-o oală largă, adaugă 300 ml de apă și 50 ml suc de lămâie.
6. Pune pe foc și amestecă până când zahărul se topește și obții un sirop ușor gălbui (golden syrup).
7. Adaugă nucile mărunțite în sirop și fierbe totul la foc mic pentru aproximativ 30 de minute. Monitorizează temperatura până ajunge la 110°C.
8. Pregătește borcane sterilizate (în cuptor la 150°C pentru 10-15 minute). Toarnă dulceața fierbinte în borcane, sigilează-le bine și lasă-le să se răcească treptat sub o pătură timp de 3 zile.
9. Dulceața va fi gata după răcire completă și poate fi păstrată pe termen lung.