



RECETTE DU SIROP AUX POMMES

Ingrédients :

Pour 40 cl de sirop tu auras besoin de :

- 400 g de jus de pommes
- 300 g de sucre en poudre
- 1 jus de citron
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre



Consignes :

Presse le citron et mets le jus de côté.

Dans une casserole, mets le jus de pommes, le sucre, le jus de citron et la cannelle et fais chauffer à feu moyen en mélangeant de temps en temps et en surveillant.

Lorsque le sirop commence à s'épaissir légèrement, stoppe la cuisson et filtre le 2 fois.

Verse le sirop obtenu dans une bouteille propre et sèche.

Laisse refroidir la bouteille ouverte ensuite tu pourras la fermer et la mettre au frais.

Régale-toi !

