

Acini D'uva Caramellati

Con le forbici a punte sottili staccate gli acini dal grappolo lasciando per? attaccato un pezzetto di peduncolo. L'uva dovr? essere di qualit? ad acini grossi, a buccia sostenuta e senza semi. Lavatela bene e stendetela su di un canovaccio, all'aria perch? asciughi. Riunite in una pentola un bicchiere di acqua, lo zucchero e il cremortartaro e lasciate bollire a fuoco bassissimo fino ad avere uno sciroppo che, versato su un piatto, non si divider? a palline. Toglietelo ancora dal fuoco e immergetevi uno alla volta, gli acini, a ognuno dei quali, nel frattempo avrete provveduto a infilzare uno stuzzicadendi dalla parte del piccolo. Mettete ad asciugare su un piattino appena unto d'olio facendo in modo che non si tocchino.

Ingredienti

2 Grappoli D'uva
500 G Zucchero
1/2 Cucchiaino Cremortartaro

Note

Preparazione: 60 minuti.