

# Dulceata aromata de pere

## Dulceata aromata de pere

### Ingrediente :

2 kg pere, 2 kg zahar gelifiant (1:1), apa, sucul si coaja rasa de la o lamiie, miezul si coaja de la un baton de vanilie, migdale.

### Preparare :

Se taie perele jumutati, se curata de mijloc si de partile mai lemnoase. Se taie sferturi, se cintaresc si se completeaza cu apa pina la 2 kg. Se pun perele in vasul in care se vor fierbe, se toarna zeama de lamiie, coaja de lamiie, vanilia si coaja de vanilie si un pumn de migdale (dupa gust). Se da in clocot compozitia, la foc mijlociu, pina cind da in clocot. Se acopera si se lasa la foc mic 10 minute. Se adauga zaharul gelifiant si se amesteca bine. Se lasa sa dea citeva clocote si se indeparteaza coaja de vanilie. Se toarna in borcane si se sigileaza imediat.