

Nel video abbiamo visto come le **CHERRIES** abbiano veramente moltissimo **JUICE**!
Eccovi qui la ricetta per fare il **CHERRY JUICE**. Buon appetito!

Ingredienti

500g di acqua

70 g di zucchero (aumentate o diminuite lo zucchero a seconda dei gusti)

200 g di ciliegie (peso senza noccioli)

30 g di succo di limone

Preparazione



1. Lavate le ciliegie, eliminate il picciolo e togliete i noccioli

2. Spremete il limone per ricavare il succo e filtratelo.

3. Prepariamo lo sciroppo, in una pentola mettiamo l'acqua e aggiungiamo lo zucchero, mescoliamo per farlo sciogliere, quindi portiamo a bollire e far bollire per 3 minuti.

Passato questo tempo versiamo le ciliegie denocciolate e il limone

nello sciroppo ancora caldo e riportiamo a bollire, facciamo bollire per 4 minuti. Utilizzando un frullatore ad immersione, un mixer o un frullatore tritate il tutto, lasciamo raffreddare e poi se volete filtrate con un colino a maglie strette.



Il succo di ciliegie si conserva in frigorifero per 3-4 giorni.



Se volete conservare il succo di ciliegie per qualche giorno in più, mettetelo ancora bollente dentro bottigliette sterilizzate, tapparle e metterle a testa in giù per creare il sottovuoto. In questo modo si conserverà un mese circa.

Se invece volete conservare il succo di ciliegie più a lungo,

dopo averlo messo nelle bottigliette sterilizzate e tappate, avvolgetele in canovacci per non farle rompere, nel caso durante la bollitura si urteranno, e mettetele in una pentola capiente, riempite di acqua fredda e fate bollire per 30 minuti; in questo modo il succo si conserverà circa 1 anno.